

HÀ-NỘI BĂM SÁU PHỐ PHƯỜNG

THẠCH-LAM

SỐNG MỚI
xuất bản

MẤY LỜI CHÚ GIẢI

của nhà xuất-bản

ĐÂY là những bài đăng báo của Thạch-Lam, viết từng kỳ một. Chúng tôi chỉ theo thứ tự trước sau mà in thành tập để tỏ ý kính trọng một nhà văn thân mến đã quá cố. Và cũng để dành cho các bạn cái đột ngột thú vị có thể nhận thấy trong khi đọc.

Chúng tôi sẽ còn sưu tầm văn-phẩm về đủ các loại của Thạch-Lam để in ra Thạch-Lam văn-phẩm toàn tập. Tập Hà-nội băm sáu phố phường này là bước đầu trong công việc ấy.

TỰA

HÀ-NỘI — Thăng-long — chốn cố đô yêu dấu của chúng ta đã gần hai nghìn năm soi bóng trên dòng sông Nhị. Và nó sẽ mãi mãi soi bóng trong lòng người Nam-Việt, khi mà mỗi thời còn có những trang phong lưu mặc khách đem ghi chép trong văn thơ, để truyền lại hậu thế cái đời sống của nó, cái lịch-sử của nó.

Lịch-sử Thăng-long phải đâu chỉ là những lớp sóng phế hưng dồn-dập từ đời vua này sang đời vua khác, kế tiếp nhau mà xây cung điện nguy nga ven hồ Trúc-Bạch, bên hồ Hoàn-Kiếm ? Nó còn là cuộc sinh-hoạt hằng ngày của dân thành-thị, với tất cả những

phong-tục, tập quán, với tất cả những nhân vật kỳ khôi với tất cả những cái vui, cái buồn, cái tức, cái giận nho nhỏ sống trong xó tối, không tên không tuổi, không tiếng tăm lưu lại đời sau.

Mà những nhà biên tập pho sử-ký bình dị này thường cũng không tên không tuổi không tiếng tăm lưu lại đời sau. Song những sử gia ấy, dù vô danh hay hữu danh, đều được công chúng yêu chuộng biết bao! Và những trang sử của họ có khi không cần đem in ra nhiều bản, chỉ truyền tụng từ miệng này sang miệng khác. Thế mà đó đều là những tác-phẩm bất hủ, vì đã thành ca-dao, tục-ngữ, hoặc những giai-thoại trong dân gian.

Long-biên, cái tên thứ nhất của Hà-nội, Long-biên mà một thi-sĩ đã ca tụng trong một bài Đường-luật :

Long-biên đã đắp tự đời nào ?
Chẳng thấp nhưng mà cũng chẳng cao.
Chăm chắm ngoại thành xây cũng đẹp,
Còn còn dòng nước chảy tuôn vào.

Long-biên đã đắp tự đời Cao-Biền, nhà thơ Thăng-long cũng chẳng thèm biết. Đến cả

hai chữ Cao-Biền, thử hỏi trong dân chúng, mấy ai còn nhớ, nếu đó không là một tên thầy địa-lý cao tay mà mọi người khiếp sợ. Môn chính-trị xa họ bao nhiêu thì môn địa-lý gần họ bấy nhiêu, gần với tín ngưỡng và tập quán của họ. Nếu Cao-Biền chỉ là một chính khách khôn khéo, một nhà tổ chức có đại tài, thì y đã chết từ lâu trong ký ức dân Hà-thành rồi. Phần dã-sử hầu hoàn toàn chiếm lấy cái đời lạ lùng của nhà đô-hộ. Mà phần dã-sử ấy — nghĩa là thiên sử-ký phong phú nhất, thật nhất vì sản xuất tự trí thành thực, chất phác của dân — phần dã-sử ấy không ra ngoài môn địa-lý. Nào chuyện « Cao-Biền dậy non », nào chuyện « Cao-Biền cưỡi diều đi tìm đất » nào chuyện « Thần Tô-lịch hiện lên mách đất cho Cao-Biền ». Bao nhiêu chuyện kỳ dị và biến đổi tùy theo tài tưởng tượng của từng người kể, mà trong đó, môn chính trị của Cao-Biền không dấu vết.

Cao-Biền xa ta quá và đã hầu là một nhân vật hoang đường. Đến như những nhân vật gần chúng ta hơn mà sử ta đã ghi chép tường tận những huân công võ lược, cũng không còn có vang bóng gì trong trí nhớ dân chúng Hà-thành và Nam-Việt. Dễ mấy ai biết

rằng trên sông Nhị kia, dưới gầm cầu « Dốc gạch », hàng trăm thuyền lớn của Chế-Bồng Nga đã chen chúc đậu và từ đó hàng nghìn vạn quân Chiêm-Thành, cởi trần, da nâu và bóng như đồng mắt cua, đã giương nỏ mạnh bắn những tên lửa lên các phố, các phường đầy dân thành thị tranh nhau chạy loạn?

Rồi tới nhà Lê, họ Mạc, họ Trịnh kế tiếp nhau xây dựng lâu đài bên hồ Tây và hồ Hoàn-kiếm. Thì nay cũng chỉ:

Thời cũ lâu dài bóng tịch dương.

Trong lòng người vẫn ghi nhớ những điều muốn ghi nhớ, những điều thuộc phạm vi mỹ-thuật, và tình cảm — Lòng người coi thường trận thủy chiến kinh thiên động địa của họ Chế. Nhưng lòng người đã không quên cái tình cảnh đáng thương của một nàng công-chúa nhà Trần lọt vào tay anh Chàm đen đủi.

Công chúa lấy thằng bán than,
Nó đưa lên ngàn cũng phải đi theo.

Người Hà-thành đọc lại câu ca-dao cổ gần nghìn năm, tác-phẩm của một văn-nhân Thăng-long đầy trắc ẩn còn như đứng bên

bờ Sông Cái mà nhỏ lệ trông theo nàng Huyền. Trân sừng sững trên sàn lái một chiếc thuyền bồng giương buồm, thuận gió chạy ra biển để xuôi Nam. Hình công-chúa thon thon in bật lên nền trời sắc máu. Và dân Thăng-long chờ cho con thuyền lượn khuất sau cồn Phúc-xá mới chịu rời bước trở về nhà ngậm ngùi than tiếc.

« — Ngọc quý ngâu vầy ! »
« — Thương thay cây quế giữa rừng.
Để cho thằng Mán thằng Mường nó leo. »

Đối với dân Thăng-long, cũng như đối với dân Hà-thành ta ngày nay, rất mập mờ về khoa địa-dư : người mạn ngược hay người Chàm, người Mên, họ đều cho là Mán, là Mường cả.

Vào thời giữa hai triều Trần và Lê, dân Thăng-long hẳn là lao đao khổ sở, hết chạy loạn Hồ đến chạy loạn Minh. Nhưng rồi người ta cũng chỉ còn ghi vào nhật-ký, vào sử-ký — sử-ký của dân — những việc tức cười đau đớn :

— Cái nợ Liễu-Thăng !

— Và cái chết của Nguyễn-Trãi gây nên — theo lời dã-sử — do sự báo oán tiền kiếp

của một cô gái Tây-Hồ bán chiếu, một nữ thi-sĩ tinh nghịch cười đùa như Xuân-Hương :

Em ở Tây Hồ bán chiếu gon
Chồng còn chưa có hỏi chi con ?

Dân Hà-thành ta từ xưa vẫn thích cười : cười buồn cũng như cười vui. Thỉnh-thoảng lại phá lên một tiếng cười bi ai chua chát hay tiếng cười lõm của Cống-Quỳnh về thời hậu Lê dưới quyền hống-hách của chúa Trịnh. Và không biết ai đã thốt ra một câu ca dao quá quắt để mỉa mai ông quan thị mà chúa Sâm giao cho cái trọng trách canh phòng một nàng công-chúa yêu ?

Đó là cách viết sử của chúng ta. Nếu nói được rằng nhà sử đích đáng là biết chép những điều đáng chép và bỏ những điều đáng bỏ thì các sử-gia Thăng-long thực đã làm tròn phận sự. Đã chép những cái hoàn-toàn có tính cách Thăng-long và Nam-Việt. Còn gì Nam-Việt hơn truyện Tấm, Cám hiện nay vẫn lưu truyền ở cửa miệng, từ thành thị cho chí thôn quê. Đó là một truyện, một việc Thăng-long, đã xảy ra ở đất Thăng-long : Tấm, Cám là hai chị em khác mẹ quê ở mạn Đình-dù lấy chung một chồng : một chúa Trịnh.

Nhưng phải chờ hàng chục năm nữa, mới thấy được những nhà biên tập cho cuốn sử Hà-thành có tên có tuổi để lại hậu thế. Đó là nàng Xuân-Hương, rồi chàng Tú Xuất, chàng Ba Giai.

Chúng ta đi qua chùa Quán Sứ, ai mà giữ được không thầm đọc bài thơ tuyệt tác của Xuân-Hương, tuy chùa Quán-Sứ ngày nay chẳng còn nữa cái cảnh vắng teo, cái cảnh :

« Sáng banh không kẻ khua tang mít
Trưa trật nào ai móc kẽ rêu ».

Tôi chắc không nơi danh thắng Hà-thành nào lại không có vết tích các nhà văn yêu Thăng-long ấy, lại không được dự một phần vào cuốn sổ nhật ký, vào tập văn tùy bút của họ. Có lẽ chỉ vì không người gìn giữ cho nên những áng văn quý báu đã thất lạc mất cả, những áng văn mà người đạo mạo đồng thời coi thường là văn-chương đùa bỡn hay nhỏ mọn, không đáng kể, không đáng lưu lại hậu thế...

Đến thời chúng ta. Đến Tú-Mỡ và Thạch-Lam...

Như Ba-Giai, Xuân-Hương (cùng một họ Hồ với Tú-Mỡ). Tú-Mỡ đã diễu các nhân vật Hà-thành và khiến được họ bất hủ, Tú-Mỡ yêu Hà-thành chẳng kém bọn Tú-Xuất và Xuân-Hương, yêu một cách tinh quái, ranh mãnh, ngạo ngược, nhưng rất yêu.

Người yêu Hà-thành thấm thía hơn, âm thầm hơn là Thạch-Lam.

Cũng có lúc Thạch-Lam mỉm cười thương hại như Cống-Quỳnh, như Xuân-Hương trước những cái dốt Hà-thành, trước những cái biển bằng chữ Pháp rất lố lăng và dốt nát của các bác phó cạo, của các ông hàng vải. Thạch-Lam lại cũng tức giận như Xuân-Hương khi thấy người ta vô tâm hay hữu ý làm mất vẻ đẹp nơi thành phố xinh xắn của chúng ta.

Xuân-Hương viết :

Ai về nhắn nhủ phường lòi tói,
Muốn sống đem vôi quét giả đền.

Và Thạch-Lam thủ thỉ — bao giờ Thạch-Lam cũng chỉ thủ-thỉ, dù tức giận đến đâu :

« Những thanh sắt ở đó (chùa Ngọc Sơn) cũng khá lâu rồi thì phải, mà chưa thấy ủy ban nào đó làm việc gì cả. Việc thì rất giản dị : nghĩa là bỏ những cái đó đi là xong. »

Nhưng Thạch-Lam lưu tâm nhất đến cuộc sống hàng ngày của Hà-thành, đến những cái thú con con của dân thành phố, cùng là những nhân vật bé nhỏ, đã gây cho thành phố cái tính cách đặc-biệt của nó.

Ta hãy nghe Thạch-Lam mở mục quà Hà-nội với một giọng yêu đương mà tự phụ của một dân Hà-nội : « Quà Hà-nội xưa nay vẫn có tiếng là ngon lành và lịch-sự. Ở các thôn quê, chút « quà Hà-nội » là của mong đợi, và tỏ được lòng quý hóa của người cho... »

« ... Nếu chúng ta về các tỉnh nhỏ ít lâu, hay ở ngay Hải-phòng, Nam-định nữa, chúng ta mới biết quà Hà-nội có vị ngon là chừng nào ! Cũng là thứ bún chả chẳng hạn, cũng rau ấy, bún ấy, thế sao mà bún chả của Hà-nội ngon và đậm thế, ngon từ cái mùi thơm, từ cái nước chấm ngon đi ».

Ta như nghe thấy tiếng nhai và tiếng suýt soa của người ăn bún chả. Ngon thật ! Và

cái ngon cái đặc sắc của Hà-nội ấy đáng được người ta nói đến và chép lại như người ta đã nói, đã chép lịch-sử bà Bé Tý, bà Tư Hồng, hai nhân vật Hà-nội nhất của thời nay.

Và Thạch-Lam đã nói đến, đã ghi chép tường tận đầy đủ, tỉ-mỉ với tất cả tấm lòng yêu của Thạch-Lam. Thạch-Lam yêu cũng như Thạch-Lam ghét. Đều tha thiết tuy đều âm thầm.

Thạch-Lam thực là một nghệ-sĩ, một thi-sĩ về khoa thẩm-vị. Nghệ-sĩ muốn tận hưởng. Thi-sĩ tìm cảm hứng trong vi tế cũng như trong vĩ-đại. Hiểu nổi Thạch-Lam tất đã phải biết như Thạch-Lam rằng : « Ăn quà là một nghệ-thuật : ăn đúng cái giờ ấy và chọn người bán ấy mới là người sành ăn. » Tất phải đứng ngắm nghía cô bán bánh cuốn Thanh-trì, dáng điệu uyển chuyển gánh hàng đi vào trong phố hay ngồi nhanh nhẹn bóc từng cái bánh mỏng như tờ giấy và trong như lụa ».

Thạch-Lam không quên một thứ quà rong nào, mỗi thứ Thạch-Lam đều tả hết cái hương vị, cái hình-thức đặc-biệt của nó, hương vị và hình-thức truyền lại không biết tự đời nào. Nếu Thạch-Lam thích làm thơ thì hắn đã

viết những bài đường luật hay tứ tuyệt để vịnh chiếc « bánh rán nóng một xu hai » hay « cô hàng cơm nắm lẳng lơ với hai quang thúng bỏ chúng trông cũng ngon mắt như quà của cô vậy ». Y như những bài thơ vịnh ốc nhồi, vịnh bánh trôi của Xuân-Hương. Biết đâu Xuân-Hương cũng không cảm hứng trong khi xơi quà Hà-nội mà đọc ra những bài thơ lưu truyền kia!

Thạch-Lam không làm văn vần như Xuân-Hương. Nhưng tứ thì phong phú, màu sắc sáng tươi, nét vẽ nhịp nhàng, đã khiến nhiều đoạn văn xuôi của Thạch-Lam trở nên những bài thơ kháu khỉnh. Đây ta hãy nghe Thạch-Lam tả ăn quà bún ốc :

« Có ai, buổi trưa vắng, hay lúc đêm khuya, đi qua nhà cô đào, nhà các chị thanh lâu, thấy họ ăn cái quà ấy một cách chăm chú và tha thiết đến đâu không? Nước ốc chua làm nhăn nét mặt tàn phấn và mệt lả: miếng ớt cay làm soa suýt những cặp môi héo hắt, và khiến đôi khi nhỏ những giọt lệ thật thà hơn cả những giọt lệ tình.

« Cô hàng ốc có một cái dụng cụ, một đầu là búa, một đầu là dùi nhọn. Một cái gõ nhẹ

và một cái trở tay, là con ốc nguyên cả ruột đã gọn gàng rơi mình vào bát nước chấm. Cô thoăn thoắt rút ốc không kịp. Trông thấy người ta ăn ngon lành, chính cô cũng sinh thèm : cô thú thật với tôi như thế ».

Biết bao nghệ-thuật trong một bức tranh nhỏ mọn nhưng tinh tế. Và đến được nghệ thuật ấy không phải chỉ có tài, mà còn phải có lòng yêu, yêu thành thực, yêu trong thâm tâm, yêu những cái bé bỏng của những đời bé bỏng, nghĩa là yêu Hà-nội, vì những cái bé bỏng ấy tức là tất cả Hà-nội.

Thạch-Lam vĩnh biệt Hà-nội, giữa một công cuộc mà anh đã tỏ ra có đủ tài năng để theo đuổi tới đích : công cuộc soạn một pho Hà-nội sử-ký. Nếu anh còn rán ở lại với chúng ta, thì ngòi bút linh động của anh tả cái Hà-nội hiện thời này, hẳn phải làm chúng ta...

KHÁI-HƯNG
20-7-43

HÀ-NỘI BĂM SÁU PHỐ PHƯỜNG

NGƯỜI Pháp có Paris, người Anh có London, người Tàu có Thượng-Hải.. Trong các sách vở, trên các báo chí, họ nói đến thành phố của họ một cách tha thiết, mến yêu.. Ta phải nghe người Pháp nói đến Paris, người ở Paris, mới hiểu được sự yêu quý ấy đến bực nào.

Chúng ta cũng có Hà-nội, một thành phố rất nhiều vẻ đẹp, vì Hà-nội đẹp thật (chúng ta chỉ còn tìm những vẻ đẹp ấy ra), và cũng vì chúng ta yêu mến. Yêu mến Hà-nội với tâm hồn người Hà-nội, cũng như người Parisien chính hiệu yêu mến Paris... Trong những cuộc phiếm du —

phiếm du ngoài các phố Hà-nội là một cái thú vô song chỉ người Hà-nội có — ta nên chú ý đến những nét thay đổi của thành phố, nên nhận xét những vẻ đẹp cũng như vẻ xấu của phố phường, thân mật với những thú vui chơi hay những cảnh lầm than, với những người Hà-nội cũng như ta. Hà-nội có một sức quyến rũ đối với các người ở nơi khác... Ở những hang cùng ngõ hẻm của làng xa, hay những nương mật thẳm trong rừng núi, ban chiều vẫn có nhiều người ngóng về một phương trời để cố trông cái ánh sáng mờ của Hà-nội chiếu lên nền mây. Để cho những người mong ước kinh kỳ ấy, và để cho những người ở Hà-nội, chúng ta khuyến khích yêu mến Hà-nội hơn, chúng ta nói đến tất cả những vẻ riêng của Hà-nội, khiến mọi sự đổi thay trong ba mươi sáu phố phường đều có tiếng vang ra khắp mọi nơi.

THẠCH-LAM

NHƯNG BIỂN HÀNG

ĐÃ có nhiều người nhận ra rằng phố Hàng Đào là của... loài vật. Ở đấy, có đủ để làm một gánh xiếc. Trước hết, có hiệu trâu vàng, đi với hiệu chuông cũng vàng, hẳn thế. Ấy là câu chuyện huyền hoặc của ông Khổng-minh-Không đã được hình tượng ra hai cái biển. Rồi đến hiệu bò vàng, cá chép vàng (cá chép hóa long thì đúng hơn và con cá này đã trái luật chạy lên Hàng Ngang rồi), con lạc đà không biết đến đây để làm gì? con gà trống — kim kê hẳn thôi — con hươu sao, con kỳ lân, con phượng (lại hoàng), con rùa rùa (kim quy), (con rùa rùa này về núi rồi), con vịt che ô, con voi (con này cũng về rừng), và con tê giác. Các nhà

hàng còn lâu mới dùng hết được tên các loài vật. Và chúng ta nên nhận rằng trong các con vật đã dùng, không có con nào dữ cả. Con tê giác thì kể là vật dữ, nhưng con tê giác ở Hàng Đào thì lành lắm : nó không cắn ai bao giờ. Không có hổ vàng hay sư tử vàng, chẳng hạn. Vì những con vật trên kia là những con vật thần linh chăng, hay là vì những con vật chí lành, có thể gợi lòng tin của khách mua ? Con trâu, con hươu, con bò... những con vật ấy có làm hại được ai bao giờ đâu ? Vào nhà con trâu, con hươu mua vải, lụa, chắc không bị hớ chắc sẽ được nhà hàng tiếp đãi niềm nở và tử tế (như các bà bán hàng An-nam biết tiếp khi khách chỉ mặc cả mà không mua, hay muốn mua mà trả rẻ), và nếu có bị hớ dại như một con bò thì cũng được an ủi rằng ít ra cũng là một con bò vàng.

Tôi chỉ không hiểu tại sao bỗng dưng lại có con lạc đà. Con vật này hình như lạc loài vào đám ấy, giữa những con vật mà nó không quen bao giờ. Người phương tây khinh ai thường gọi : cái anh lạc đà

ấy... Theo nghĩa đó thì con lạc đà ám chỉ nhà hàng hay khách mua hàng?

Chúng ta còn phải hỏi tại sao con vật khác không được dùng, và tại sao địa phận chúng chỉ có phố Hàng Đào thôi? Lên đến hàng Ngang, xuống đến Bờ Hồ, là dã không có loài vật rồi (con cá hỏa long lên hàng Ngang là trái với lẽ trời).

Có một người kể chuyện với tôi rằng đó là tại nhà hàng ganh tị nhau. Nguyên hồi bấy giờ phố Hàng Đào còn hẹp, nhà hai bên phố không cách xa nhau mấy. Có hai ông chủ hiệu to, ngẫu nhiên một hôm cùng có một ý, là lấy con hươu làm biểu hiệu. Hai con hươu cùng treo một lúc. Có nhiều sự nhầm lẫn xảy ra về sau, nhưng hai ông cùng ganh, không ông nào chịu đổi con khác. Như thế được một năm. Rồi bỗng nhiên, một ông lấy ngay con báo làm biểu hiệu, và phao ngôn lên rằng chỉ ít hôm nữa là báo sẽ cắn hươu chết. Ông chủ hiệu kia tức khí lấy biểu hiệu con hổ và phao ngôn ngược lại. Ông chủ hiệu này chẳng chịu kém đổi ngay con báo ra con sư tử. Ông kia cũng lập tức đổi ra con voi.

Đến con voi thì ông này tức quá ; vì không có con nào khoẻ hơn voi nữa. Voi đứng đầu trong giống vật rồi. Chỉ có cách là làm con voi to hơn. Thế rồi ông làm con voi to hơn. Ông kia cũng chẳng chịu kém, lại làm con voi to hơn nữa. Hai con voi cứ thi nhau mà to mãi ra. Phố thì hẹp, cho nên một ngày kia hai con voi đụng vòi nhau, lấp cả lối đi.

Việc đến cửa quan. Ông quan phân xử, bắt voi hai bên đều bé lại, và ra lệnh từ đấy chỉ được dùng những con vật hiền (như voi chẳng hạn) làm biển hàng mà thôi. Những con vật dữ như báo, hổ, gấu, mèo v.v... đều cấm tiệt.

Ấy người ta kể cho tôi nghe câu chuyện như thế. Chuyện chả biết có thật hay bịa, nhưng giảng tại sao người ta không dùng các thú vật dữ thì có, (tuy vậy, còn tê giác ?) còn tại sao các vật chỉ có trong phạm vi phố Hàng Đào, không lên Hàng Ngang, không xuống Bờ Hồ thì tuyệt nhiên không.

NGƯỜI TA VIẾT CHỮ TÂY

CÁI biển hàng nào viết bằng chữ Pháp đầu tiên treo ở phố Hà-nội ? Thật khó mà biết được. Nó là một điều thuộc về lịch-sử cần phải tìm ra, để đánh dấu cái ngày mà một người An-nam bắt đầu dùng thứ chữ phong phú nhất của phương tây.

Từ bấy đến nay, ít ra cũng ngoài sáu chục năm. Sáu chục năm người mình học chữ Pháp, tưởng cả đến lúc thâu thái được hoàn toàn. Bây giờ các biển hàng viết chữ Pháp chiếm đến chín phần mười trong các biển hàng. Nhiều hàng, tuy chỉ giao thiệp với khách hàng An-nam thôi, cũng để toàn chữ Pháp, cũng như ngày xưa họ đã dùng toàn chữ nho.

Ngày tôi còn nhỏ, ông thầy dạy vẽ của tôi bỏ nghề ra mở một xưởng vẽ ở phố Bờ Hồ. Ngoài cửa hàng treo một cái biển, vẽ một cô gái cười rất xinh chỉ tay vào mấy dòng chữ. Vì cô gái, tôi đi học về lần nào cũng đứng lại nhìn, và vì vậy mới thuộc mấy dòng chữ đó đến bây giờ. Mấy dòng chữ như thế này: « ici, il existe un dessinateur portraitiste, aquarelliste et architecture ».

Đã hơn mười năm rồi, mà mỗi lần nhớ đến câu chữ Pháp ấy tôi vẫn không khỏi buồn cười. Nhân thế hôm nay tôi nảy ra cái ý muốn dạo qua tất cả ba mươi sáu phố của chốn « nghìn năm văn vật » này để đọc các biển hàng chữ Pháp, và xem người mình dùng chữ Pháp đã tiến bộ đến bực nào.

Thì quả thực đã tiến bộ rất nhiều :

Này đây, những biển : Salon de coiffeur, X... bon coiffure, T.D. Coiffeur de Beauté, hay: M. librairie, mercerie relieur, M.S. Prothèse dentaire, Beauté hygiénique de la bouche. M.S. d'orure et d'argenture, T.T. fabricateur de pousse-pousse. T.O. vente et réparateur de machine de tout sorte, D.T. Ferronnerie, quinconnerie, H. Vanerie, O Serée, Filets de sports.

Chữ Élégant hình như được nhiều người yêu chuộng nhất: vì tỏ ra élégant có phải không?

«P.T. Coiffeur élégant (Bạch-Mai) Boulangerie élégante (hàng Bông), A la coupe de Paris — D.M. tailleur élégant (hàng Quạt) — Aux paradis des élégants (hàng Trống), — Aux trousseaux des élégants (Lê-quý-Đôn), hiệu này đầu trước là: Au gout des élégants... P.T. tailleur des élégants (hàng Quạt)...

Toàn những Élégance là Élégance, thật xứng đáng với « Hà-thành Hoa-lệ ».

Và tôi nhận thấy, nội trong các hiệu dùng nhiều chữ tây nhất, và dùng một cách đáng yêu nhất, là hiệu thợ may. Có lẽ vì các ông chủ hiệu đó may quần áo cho thiên hạ nên họ tự nghĩ như bắt buộc phải dùng chữ tây mới hợp thời.

Một hiệu khoe các hàng : «Dernières nouveautés de Paris: laine Elbooef, laine Red Star, laine Dormeuse...» (qui fait bien dormir hẳn thế).

Hiệu kia : « laine pieds de poule Prince de gales ».

Một hiệu khác tham bác cả tây lẫn ta, và tạo nên được cái tiếng thần tình này : Satin súp.

Nhưng đến tên các hiệu thì sự văn hóa và cầu kỳ thực đã đến cực điểm : « Au parfait tailleur » (hàng Quạt) — Chữ luxe chắc hẳn trong trí các ông chủ hiệu thợ may, là biểu hiệu của cái tuyệt đích trong sự sang trọng, nên có đến ba ông dùng : La Mode tailleur de luxe D.P.T. tailleur de luxe (hàng Gai), tailleur de lux (Lê-quý-Đôn), (ông này lại viết lux không có e), ý chừng tỏ ra luxe một bực nữa). Nhiều ông khác ưa tỏ ra biết tiếng ngoại quốc hơn : Modern tailor (chợ Hôm). Gentlemen's modern tailor (hiệu chỉ có một cái máy khâu cũ và tấm vải xanh che bên ngoài, và CH. R. Gent's (?) tailor (hàng Trống...)

Thế tưởng cũng đủ rồi. Ça va, tailleur ! (hàng Trống) De la tenue, tailleur et de la fantaisie, tailleur (hàng Trống).

Rồi lại còn : D.T. Spécialiste des chemises et des pyjamas ; T.L. Coupe incroyable aux pyjamas, dirigée par S... Nếu một ngày kia chúng ta thấy đề : X. Tailleur, prix soigné,

travail inpeccable, coupe modérée, thì cũng chẳng nên ngạc nhiên tý nào.

Nhưng hòn ngọc đẹp nhất có lẽ phải dành riêng cho hiệu này ở phố hàng Buồm : L.S. photographe, marchande de chinoiserie.

*
* *

ẤY là mới dạo qua một vài phố đông đúc, chúng ta đã được đọc nhiều câu chữ Pháp lạ lùng như thế rồi. Ở các hang cùng ngõ hẻm, đối với người tò mò, hẳn còn tìm thấy nhiều cách áp dụng chữ Pháp một cách thần tình hơn nữa.

Nhưng ngẫm kỹ ra thì cũng chẳng nên lấy làm lạ, vì ở một xứ có tờ báo (nghĩa là do hạng trí thức viết), dịch Hôtel de ville là khách sạn của thành phố, và Stars à Hollywood là dân tộc Stars ở Mỹ-châu, thì các ông chủ hiệu trên kia kể còn là giỏi nhiều.

Mà, có phải không, tờ báo Phụ nữ tân văn ở trong Nam đã treo biển « Le Journal des Dames », và tờ Phụ nữ thời đàm ở ngoài Bắc, « La première organe de la femme Annamite » ?

*
* *

HÀ-NỘI ba mươi sáu phố phường,
Hàng mứt, hàng đường, hàng muối trắng tinh.

HÀ-NỘI đã đổi thay nhiều lắm. Những phố cũ, hẹp và khuất khúc, với những nhà thò ra thụt vào, những mái tường đi xuống từng bực như cầu thang, những cửa sổ gác nhỏ bé và kín đáo, đã nhường chỗ cho phố gạch thẳng và rộng rãi, với từng dãy nhà giống nhau đứng xếp hàng. Thẳng và đứng hàng, đó là biểu hiệu của văn-minh. Khi ông cầm lái chiếc ô-tô thì ông lấy làm dễ chịu vì đường rộng, vì phố thẳng lắm. Nhưng đối với người tản bộ đi chơi, lòng thư thả và mải tìm sự đẹp, thì phố xá mới không có thú vị gì. Không có những cái khuất khúc dành cho ta nhiều cái bất

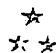
ngờ, không có một cây hoa nhỏ sau bức tường thấp, khiến chúng ta đoán được cả một thửa vườn nhỏ bên trong, ở đấy biết đâu lại không thướt tha một vài thiếu nữ khuê các như xưa.

Chỉ còn một vài cái ngõ con... ngõ Phất - lộc, ngõ Trung - yên... mấy ngọn cỏ trên mảnh tường cổng ô Quan trưởng, là gọi dấu vết của Hà-nội cũ. Ngày ấy, đường hẹp, chắc hàng xóm láng giềng ăn ở với nhau thân mật hơn. Người cùng hàng phố tự coi như có một liên lạc cùng nhau. Bên này một cửa hàng tạp hóa có dây quả sơn đen, có chồng giấy bản và ống bút nho, có cô hàng thùy mị mà hàng phố vẫn khen là gái đảm đang. Bên kia, nhà một ông cụ tú, có tiếng trẻ học vang, có cậu học trò xinh trai đứng hầu chè thầy bên tràng kỷ.

Nhưng nhà cũ của ta có một lối kiến trúc riêng, ở các phố Hà-nội hiện giờ, thỉnh thoảng cũng còn được một vài. Giữa nhà, mảnh sân vuông lộ thiêng, có bể non bộ và cá vàng, có dãy chậu lan, có bể đựng nước, và trên tường có câu đối

chữ nho. Đôi khi đi qua, một cánh cửa chợt hé mở, chúng ta được thoảng nhìn vào: bóng một thiếu nữ nhẹ qua sân, hình dáng một ông cụ già cúi mình trên cây cảnh. Tất cả cuộc đời của những kẻ bên trong, cuộc đời xưa, những ý nghĩ cũ, những hy vọng và mong ước khác bây giờ.

Không còn gì của Hà-nội ngoài năm sáu mươi năm trở về trước. Thăng-long của vua Lê, của chúa Trịnh không còn dấu vết nào: đâu còn những cung điện ngày xưa, những phụ đế của các bậc công hầu khanh tướng? Thỉnh thoảng một vài tên gọi còn nhắc lại, một vài đống đất còn ghi dấu, thế thôi. Chúng ta không biết được mấy về dĩ vãng, về cảnh phố xá kinh kỳ hồi cụ Lãn-ông một túi thơ, một bồ thuốc, đi từ Bát-tràng đến Hồ-Tây để chữa cho hoàng tử.



TRONG một số trước, tôi đã nói (Hà-nội XVIIè siecle) rằng cái « nghệ thuật biển hàng » ở Hà-nội đã mất. Ngày xưa, cái biển hàng còn là một cái gì hơn chỉ là một

cái biển hàng mà thôi. Đó là một bộ phận gì liền với cơ nghiệp và số vận của người buôn, cái biểu hiệu thực hiện của những cố công nhẫn nại và những đức tính ngay thật của chủ hàng. Đề biển phải chọn ngày tốt, phải xin chữ của những người viết giỏi có tiếng, và người ta thận trọng giữ gìn như một thứ của gia bảo ở những cái biển cũ đã tróc sơn, mà gió mưa bao nhiêu năm đã làm lạt cả vàng son, những nét chữ mạnh mẽ và rắn rỏi vẫn còn như nguyên mới. Tôi không khỏi bao giờ đi qua không dừng bước lại ngắm-nghía ba chữ đại « Vạn Thảo Đường » trên cái biển cũ kỹ của hiệu thuốc ấy ở đầu phố hàng Đuơng.

Ba chữ « Đông Hưng Viên » cũng sắc nét và còn mới hơn. Ngày trước còn mấy chữ « Cộng Hòa Đường » viết bằng son đỏ tươi, lối nửa chân nửa lệ, chữ bay bướm, trông đến thích.

Nhưng bây giờ người ta đã xóa đi dể thay vào bằng lối chữ « vuông tân thời » trong các quảng cáo ở báo tàu bay bằng những chữ điện tím hoa cà, xanh lá mạ đêm đêm sáng ngời một góc trời. Tất cả cái gì cũng thay mới : người ta không những thấy có biển hàng,

người ta thấy cả bề mặt cái cửa hàng nữa. Và sự thay đổi bề ngoài ấy đem đến cho phố xá Hà-nội một vẻ mới riêng, hơi lạ lùng và đột ngột.

Trong đêm khuya, chúng ta thử dạo chơi các phố, lúc đó không bị những ánh sáng và thức hàng làm lóa mắt. Lúc đó, những cửa hàng mới mẻ đã đóng cả, và cái phố với căn nhà đều phô bày vẻ thật. Các nhà chỉ thay đổi có phía dưới : sự thay đổi ít khi lên đến từng trên. Và bây giờ, nếu người ta có phép gì cắt bỏ các từng dưới và đặt các từng trên xuống đất, chúng ta sẽ có một hàng phố cũ kỹ với những hình bát quái, mảnh gương và dơi bay : một phố tựa như phố của kinh kỳ xưa. Chắc thế.

Có một bạn nào trông coi về vẻ đẹp của thành phố Hà-nội không ? Hình như có thì phải, tuy rằng bạn đó không thấy làm cho người ta nói đến mình. Nhưng cái đó không hề gì, miễn là bạn đó cứ làm việc là đủ.

Ngày trước, ở trước cửa phủ Toàn quyền, còn có một nhóm tường mà người ta đã phá đi rồi, cách đây đâu mươi năm gì đó. Nhóm

tường đó trông xa giống như mâm xôi ; ở đỉnh có những bình thù gì, tôi không nhớ, nhưng ở phía dưới, có tượng hai người đàn bà nằm choài ra như bơi, tóc buông xõa và lấn mình vào thành bể. Hai người đàn bà đó người ta bảo là hình dung hai con sông Nhị hà và Mékông.

Nhóm tường ấy, nghe đâu định dựng ở giữa hồ Hoàn-kiếm — chỗ cái tháp — và như vậy tất phải bỏ cái tháp đi.

Chúng ta thử tưởng tượng phong cảnh hồ Hoàn-Kiếm với cái mâm xôi lẳng cả lù lù ấy. May thay, không biết có ai phản đối, người ta bỏ cái dự định ấy, và đem nhóm tường dựng ở trước của phủ Toàn quyền, để rồi sau đó ít lâu phá đi.

Sự phản đối ích lợi ấy có lẽ là công việc của ủy ban coi về vẻ đẹp của thành phố hẳn?

Sau đó ít lâu, một dạo, ngay bên cổng của đền Ngọc-Sơn, chúng ta được trông thấy đứng sừng sững và thẳng tắp một cái cột dây điện chằng chịt và cả đèn điện với những cái « bình tích » bằng sứ trắng, khiến cho cái

cột sắt sơn hắc ín đó làm cho vẻ đẹp của cổng đền Ngọc Sơn giảm mất đến chín phần mười.

Nhưng lại may thay, cũng cách sau ít lâu, cái cột đó không còn nữa. Chắc cũng gọi là công việc của ủy ban kia thôi.

Sau ấy ít lâu nữa, cảnh đền Ngọc Sơn lại phải chịu một sự thêm thất xấu xa khác.

Có lẽ theo lời yêu cầu của những ai trông nom cái đền đó, người ta đã cho bắc suốt từ ngoài cổng, qua cầu, vào đến trong đền, những vòng sắt nện, có những đường uốn lượn ngoằn ngoèo, cũng sơn hắc ín, và để mắc đèn.

Mắc đèn cho sáng, cho tiện các người đi lễ đền. Một ý tốt, rất tốt. Nhưng sao lại phải trả bằng một cách bôi nhọ vẻ đẹp của đền thế ? Muốn sáng cổng và sáng cầu thì thiếu gì cách ; mắc đèn vào những chỗ lõm khuất khúc của cổng và của cầu ; đèn để như thế vừa được kín đáo, vừa không làm giảm vẻ đẹp, không kể cái lối ánh sáng dập lại ấy dịu dàng và làm tôn cảnh đền hơn lên.

Đằng này, mắc những vòng sắt với cành hoa-hoét rẻ tiền kia vào cái cổng đẹp đẽ có lối kiến trúc riêng, có vẻ cổ sơ ấy, thực là một cách đập phá mỹ thuật tai hại không gì bằng.

Cho cả đến ba chữ « Ngọc Sơn Tự » bằng sắt dán trên một tấm lưới cũng sắt, và có hoa lá cũng sắt nốt, cả cái biển ấy cũng chướng mắt không kém.

Những thanh sắt ấy ở đó cũng khá lâu rồi thì phải, mà chưa thấy cái ủy ban nào đó — nếu ủy ban ấy có — làm việc gì cả. Việc thì rất giản dị : nghĩa là bỏ những cái đó đi là xong.

*
* *

DẠO này, người ta đã xây nhiều bóp cảnh sát phụ ở lác đác khắp Hà-nội, Yên-phụ, Cửa Nam, Bờ.Hồ, Quan-Thánh. v.v.

Kiểu bóp như là một cái hòm vuông bốn góc thẳng cạnh, có cửa vào (tất nhiên) và cửa sổ.

Việc xây các bóp ấy chắc là ích lợi nhiều cho việc trị an của thành phố. Chúng tôi xin cũng nhận thế. Và chỗ đặt bóp chắc cũng đã lựa chọn rất tiện lợi nữa.

Những bóp khác, chả nói làm gì. Duy chỉ có cái bóp Quan-Thánh, là làm giảm mất vẻ đẹp của ngôi đền đẹp đẽ ấy.

Tuy rằng người ta đã cẩn thận cho cái bóp ấy — đại để vẫn hình vuông — một hình dáng muốn giống chùa chiền bằng cái mái cong cong, bằng vài cái trang điểm theo lối cũ. Nhưng mà cái chùa giả ấy — trong đó thấy cảnh sát thay nhà sư — không đánh lừa được ai hết, nhất là người yêu mỹ-thuật, yêu Hà-nội, yêu cái vẻ cổ kính của đền chùa.

Chỉ qua một tý nữa, làm xa ra một tý nữa ở phía đường bên kia, hay ở ngay vườn hoa đầu đường Quan-Thánh, vườn hoa Eckert, nếu tôi không nhầm, thì có phải hay biết bao không. Gia chi dĩ, những đường vạch thẳng ngay ngắn của vườn hoa ấy lại hòa hợp với cái hình thù vuông vắn của nhà bóp lắm.

QUÀ HÀ-NỘI

QUÀ Hà-nội xưa nay vẫn có tiếng là ngon lành và lịch sự. Ở các thôn quê, chút «quà Hà-nội» là của mong đợi, và tỏ được lòng quý hóa của người cho. Con cháu ngày giỗ kỵ đưa về dâng cha mẹ, hay các bà mẹ ra tỉnh mua về cho các con, và chồng đi làm nhà nước ngày nghỉ mua tặng cho cô vợ mới cưới... Bao nhiêu ý tốt tình hay gửi vào trong chút quà nơi đô hội, món quà đem đến cho khắp nơi cái vị sành và trang nhã của băm sáu phố phường.

HÀNG QUÀ RONG

NGƯỜI Hà-nội, ăn thì ngày nào cũng ăn, nhưng thường không để ý. Nếu chúng ta về ở các tỉnh nhỏ ít lâu, hay ở ngay Hải-phòng, Nam-định nữa, chúng ta mới sẽ biết quà ở Hà-nội ngon là chừng nào. Cũng là thứ bún chả chẳng hạn cũng rau ấy, bún ấy, thế mà sao bún chả của Hà-nội ngon và đậm thế, ngon từ cái mùi thơm, từ cái nước chấm ngon đi.

Trong một ngày, không lúc nào là không có hàng quà. Mỗi giờ một thứ khác nhau ; ăn quà cũng là một nghệ thuật : ăn đúng cái giờ ấy và chọn người bán ấy, mới là người sành ăn.

Tang tảng sáng, tiếng bánh tây đã rao, lẫn với tiếng chổi quét đường. Đó là quà của những thợ đi làm sớm. Rồi, có từng độ, phố xá vang lên tiếng rao « bánh rán nóng, trinh một, xu đôi » của một lũ trẻ con. Cái bánh rán vừa cứng vừa săn, thật làm giảm thanh thế của quà Hà-nội, do một cửa hàng nào đó muốn kiếm lời, cứ muốn bắt thiên hạ ăn bánh rán lúc còn ngái ngủ.

Này đây mới là quà chính tông : bánh cuốn, ăn với chả lợn béo, hay với đậu rán nóng. Nhưng là bánh cuốn Thanh-trì mỏng như tờ giấy và trong như lụa. Vị bánh thơm, bột mịn và dẻo. Bánh chay thì thanh đạm, bánh mặn đậm vì chút mỡ hành. Người bán bánh cuốn Thanh-trì đội mẹt và rổ trên đầu, từng tụm năm, bẩy người từ phía Lò-Lợn đi vào trong phố, dáng điệu uyển chuyển và nhanh nhẹn.

Rồi mùa nực thì hàng xôi cháo : cháo hoa quánh mùi gạo thơm, xôi nồng mùi nếp mới. Xôi đậu, xôi lạc, xôi vừng mỡ và dừa. Ồ, cái xôi vừng mỡ, nắm từng nắm con, ăn vừa ngấy vừa bùi. Mà có đắt gì đâu ! Ăn một, hai

xu là đủ rồi. Mùa rét thì xôi nóng, hãy còn hơi bốc lên như sương mù, ăn vừa nóng người, vừa chắc dạ.

Và có ai ngẫm nghĩ kỹ cái vị hành khô chưng mỡ ở trong bát ngô nếp bung non; hành dòn và thơm phức, những hạt ngô béo rưới chút nước mỡ trong... Ngô bung (xôi lúa) thì có nhiều hàng ngon, nhưng ngon nhất và đậm vị nhất là ngô bung của một bà già trên Yên-Phụ. Cứ mỗi sáng, bà từ ô xuống phố, theo một đường nhất định, đã ngoài hai mươi năm nay, để các nhà muốn ăn cứ việc sai người ra đứng chờ. Bà đội thúng ngô, tay thủ vào cái áo cánh bông, và cất lên cái tiếng rao, tựa như không phải tiếng người, một tiếng rao đặc biệt là kỳ lạ : « Eéé... éc » « Ecéec »...

Đối với các bà, các cô đi chợ, cô hàng vải, cô hàng cau v.v... là những người ưa món quà vì vừa rẻ vừa ngon, lại vừa no lâu, đã có món quà của cô hàng cơm nắm lẳng lơ với hai quang thúng bỏ chùng. Món quà này sạch sẽ và tinh khiết, tự quà cho đến cả quang thúng, cả cô hàng. Tóc vấn gọn, áo nâu mới, quần sồi thâm, cô hàng trông cũng

ngon mắt như quà cô vậy.

Cơm nắm từng nắm dài, to nhỏ có, nằm trên chiếc mẹt phủ tấm vải màu trắng tinh để che ruồi muỗi. Con dao cắt, sáng như nước, và lưỡi đưa ngọt như đường phèn. Cơm cắt ra từng khoanh, cô hàng lại cẩn thận gọt bỏ lớp ngoài, rồi lại cắt ra từng miếng nhỏ, vuông cạnh và dài, để bày trên đĩa. Cô muốn xơi với gì? Với chả mới nhé hay với giò lụa mịn màng?

Các cô vừa ăn nhai nhè nhẹ và thong thả, vừa hỏi han thân mật cô hàng: cùng bạn làm ăn cả, một gánh nuôi chồng nuôi con, đóng góp thì nhiều. Âu cũng là cái phận chứ biết làm thế nào.

Đối với các bà ăn rở và thích của lạ miệng — và độc nữa — đã có bà hàng tiết canh và lòng lợn. Một mâm đầy những bát tiết đỏ ối, ngòng ngoèo sợi dừa trắng, điểm xanh mấy lá húng tươi. Thế mà họ ăn ngon lành, một lúc hai, ba bát. Rồi đánh thêm một đĩa vừa lòng vừa dồi, cổ hũ với tràng dòn. Ăn xong quét miệng đứng dậy, bước đi thành chậm chạp.

SAO bằng ra đầu phố ăn một bát phở ba của anh hàng phở áo cánh trắng. gilet đen, và tóc rẽ mượt ? Nồi nước sôi sùng sục, tỏa mùi thơm ra khắp phố. Nếu là gánh phở ngon — cả Hà-nội không có đâu làm nhiều — thì nước dùng trong và ngọt, bánh dẻo mà không nát, thịt mỡ gàu dòn chứ không dai, chanh, ớt, với hành tây đủ cả. Chả còn gì ngon hơn bát phở như thế nữa. Ăn xong bát thứ nhất, lại muốn ăn luôn bát thứ hai. Và anh hàng phở chả phải gánh nặng đi đâu cả, chỉ việc đỗ một chỗ nhất định, cũng đủ bán một ngày hai gánh như chơi. Và người hàng phố tìm dấu hiệu để gọi tên anh cho dễ nhớ: anh phở Trọc, anh phở Bê-rê, anh phở Mũ-dạ, anh phở Cao... và dặn thằng nhỏ chớ mua hàng khác về « ông không ăn mà chết đòn».

Phở là một thứ quà thật đặc biệt của Hà-nội không phải chỉ riêng ở Hà-nội mới ngon. Đó là thứ quà suốt ngày của tất cả các hạng người, nhất là công chức và thợ thuyền. Người ta ăn phở sáng, ăn phở trưa và ăn phở tối.

Phở bán gánh có một vị riêng, không giống như phở bán ở hiệu. Các gánh phở có tiếng ở Hà-nội đều được người ta đặt tên và tưởng nhớ : phở Ga, phở Hàng Cót, phở Ô Quan Chưởng, phở Cửa-Bắc v.v. .

Bây giờ nhiều tài năng trẻ trong nghề phở mới nhóm lên, và trái lại, những danh vọng cũ trên kia không chắc có còn giữ được « hương vị xứng kỳ danh » nữa. Có người nào thử chịu khó đi khảo nếm lại một lượt xem sao ? Một vòng quanh Hà-nội bằng vị phở, chắc có lắm điều mặn, chát, chua, cay đấy.

Nhưng có một nơi phở rất ngon mà không ai nghĩ đến và biết đến : ấy là gánh phở trong nhà Thương. Trong nhà Thương vốn có một bà bán các thư quà bánh ở một gian hàng dựng dưới bóng cây. Cái quyền bán hàng đó là quyền riêng của nhà bà, có từ khi nhà thương mới lập. Bà là người ngoan đạo nên tuy ở địa vị đặc biệt đó, bà cũng không bắt bí mọi người và ăn lãi quá đáng. Thức gì bà bán cũng ngon lành, giá cả phải chẳng. Nhưng gánh phở của bà thì tuyệt : bát phở đầy dặn

và tươm tất, do hai con gái bà làm, trông thực muốn ăn. Nước thì trong và lúc nào cũng nóng bỏng, khói lên nghi ngút. Rau thơm tươi, hồ tiêu bắc, giọt chanh cốm ngát, lại điểm thêm một chút cà cuống thoảng nhẹ như một nghi ngờ. Mà nhân tâm tùy thích, nhà hàng đã khéo chiều : ai muốn ăn mỡ gàu, có, muốn ăn nạc, có, muốn ăn nửa mỡ, nửa nạc cũng có sẵn sàng.

Cứ mỗi buổi sáng, từ sáu giờ cho đến bảy giờ, — chỉ trong quãng ấy thôi, vì ngoài giờ là gánh phở hết — chung quanh nồi nước phở, ta thấy tụm năm tụm ba, các bệnh nhân đàn ông và đàn bà, các bác gác san, các thầy y-tá, và cả đến các học sinh trường thuốc nữa. Chừng ấy người đều hợp lòng trọng sự thưởng thức món quà ngon, nâng cách ăn phở lên đến một nghệ thuật đáng kính.

*
* *

CÙNG một thứ quà nước và mặn như phở ; Hà-nội còn có hàng mì và mằn thắn. Hai món này chắc hẳn là món ăn của người

Tàu, cho nên hễ người Tàu làm thì ngon hơn cũng như họ làm ngon nhiều món khác.

Cái chí của người An-nam ta cũng khác; món quà bán thì cứ muốn bán cho rẻ và nhiều, thích thế để xiêu lòng khách, còn cái phẩm có tốt hay không, không quan tâm đến. Cho nên bát mằn thắn của người mình thì có đủ cả rau thơm, xá xíu, đôi khi mấy miếng dồi, và một phần chia tám quả trứng vịt. Mằn thắn thì làm rất to bột, nặn xuề xoà để trông càng to hơn, nhưng nhân thì hết sức kín đáo và nhỏ bé, vì được một tí ti thịt chỗ bạc nhạc, mua rẻ của các hàng thịt lậu ôi ở ngoại-ô, lúc trút hàng bán rẻ. Nước cũng rất nhiều nữa, đềnh lên như ao sau trận mưa, nhưng nhạt vì như nước bèo. Ấy thế mà tất cả chỉ bán có năm xu. Tưởng đắt hàng là phải.

Thế mà không: người Hà-nội ăn quà sành, nên khó mà lấy nhiều hoa mắt người ta được. Có lẽ người bán nghĩ rằng quà rao là Sực-tắc, hai thanh tre già gõ vào với nhau như tiếng guốc đi của một gái về đêm, mà Sực-tắc chính là hai tiếng tàu Thực dắc mà ra. Thực dắc là ăn được, cho nên quà chỉ cốt ăn được,

không cốt ăn ngon.

Về thức quà này, tôi lại nhớ đến một câu chuyện nhiều ý nghĩa, và có thể là bài học hay cho người mình.

Trong lúc người bán hàng An-nam mỏi vai lê gánh đi khắp phố mòn đốt tre vì tiếng gọi mời mà vẫn không bán được mấy, thì bỗng nhiên một hôm ở một phố Hà-nội nhỏ hẹp và đông-đúc, nảy ra một chú khách bán hàng rất dỡ người. Chú ta cũng bán mì với mằn thắn, cũng với giá năm xu, nhưng mì thì chỉ có mì không và mằn thắn chỉ có mằn thắn trần, đủ mười lăm cái. Nhưng nước rất trong và rất ngọt, mì thì đậm vị và dẻo, mằn thắn thì bột mềm và mỗi cái có nhân một con tôm. Ăn mãi vẫn ngon không thấy chán.

Bác bán không cần gánh đi đâu, và cũng không cần gì bát. Ai muốn ăn đến hàng mà ăn, ai muốn mua đem bát lại nhà mà mua, và người nhà mang về, chứ một bực thang ngắn bác cũng không chịu bước lên. Bác bán hàng cửa quyền như thế, người ta tuy tức vì cái làm bộ kiêu kỳ của bác, chê vì quà của bác đắt hơn quà của

các hàng thường, nhưng người ta vẫn phải mua, vì quà của các bác ngon. Người mua ngày dần đông : một gánh bác bán không đủ, phải làm hai gánh, rồi ba, rồi bốn, rồi năm, sáu. Mỗi gánh bác lại thuê một người bán, mỗi tháng công năm đồng. Nhưng người này bèn nghĩ cách ăn bớt : một lượng bát mì bác bán, cứ ba bó mì thì họ bớt lại một ; mười lăm cái mẳn thắn thì họ bán có mười hai.

Nhưng mặc lòng, hàng bác vẫn bán chạy. Mỗi gánh ít nhất bác cũng được lãi ba đồng một ngày. Sáu gánh vị chi là mười tám đồng, một tháng lãi năm trăm hơn. Sáu tháng sau khi bác ở Hải-phòng đặt chân lên Hà-nội, bác đã nghiễm nhiên trở nên một người giàu.

Thế mới biết không nghề gì là không có lãi, mà cái nghề chúng ta tưởng là hèn mọn ấy lại chóng làm cho người ta giàu hơn chán vạn nghề khác. Miễn là thức hàng bán xứng với đồng tiền, đừng lừa đối người mua : của ngon thì người ta ăn, đắt rẻ không kỳ quản. Đó là một sự thực giản dị trong nghề buôn bán mà tiếc thay, nhiều nhà buôn người

mình không biết đến, hoặc người mình làm tồi bán rẻ, hoặc họ đánh lừa được người mua thì lấy làm sung sướng.

Tôi quên nói nốt rằng chú khách bán mằn thắn trên kia, giá cứ giữ lối bán gánh như thế thì không sao. Có tiền, chú lại muốn làm ông chủ hiệu : chú mở hàng cao lâu to ở phố Mã-mây. Cái chí này không có gì là đáng trách. Nhưng chú lại muốn giống các ông chủ khác ở chỗ đánh bạc : chú đánh phán thán, rồi chú thua. Ba tháng sau, chú vỡ nợ.

Nhưng đấy là tại chú, chứ không phải tại cái cửa hàng của chú, và cái phương pháp bán hàng của chú vẫn giữ nguyên giá trị khiến chúng ta nên theo.

Sau khi vỡ nợ, tay trắng trở về, chú lại ghé lưng xuống gánh lấy gánh hàng mằn thắn cũ : tiếng vẫn rao vang, và miệng vẫn tươi cười như trước : Đó là một tấm gương mà chúng ta lại càng nên theo nữa.

VẤN QUÀ HÀ-NỘI

KỂ về các thứ quà mặn, thì Hà-nội còn nhiều : nào bún riêu, bún chả, thang cuốn, nem chua, nào miến lươn và bún ốc. Mỗi thứ, tất nhiên có một vị riêng, và cả đến mỗi hàng, lại cũng có cái ngon riêng nữa.

Tôi thích nhất cô hàng bún ốc ; không phải vì món hàng cô tôi thích ăn — xin thú thực rằng tôi sợ các bác ốc lắm — nhưng vì tôi thích nhìn người ta ăn, vì nghe thúc quà của cô là cái điểm không thể thiếu được của một cảnh bình dân hoạt động trong các ngõ con và trên các hè. Người ta xúm lại ăn quà bún ốc một cách mới ngon lành làm sao ! Có ai buổi trưa vắng hay buổi chiều đêm

khuya, đi qua các nhà cô đào, và các chị em thanh lâu, thấy họ ăn cái quà ấy một cách chăm chú và tha thiết đến đâu không? Nước ốc chua làm nhăn các nét mặt tàn phấn và mệt lả, miếng ớt cay làm soa suýt những cặp môi héo hắt, và khiến đôi khi rỏ những giọt lệ thật thà hơn cả những giọt lệ tình.

Cô hàng ốc có một cái dụng cụ, một đầu là búa, một đầu là dùi nhọn. Một cái gõ nhẹ, và một cái trở tay, là con ốc nguyên cả ruột đã gọn gàng rơi mình vào bát nước. Cô thoăn thoắt rút ốc không kịp, trông thấy người ta ăn ngon lành, chính cô cũng sinh thèm. Ấy có cô thú thực với tôi như thế.

Cùng họ nhà bún, riêu cua và thang cuốn vốn là quà sở trường của các bà. (Mà nghiệm ra cái triết lý sâu sắc này: thứ quà nào bán cho các bà bao giờ cũng đắt hàng, vì hai lẽ: một là vì các bà nội trợ bao giờ cũng sẵn tiền, hai là các bà ăn quà đã thành tục ngữ, ca dao) Lạ có một điều: nhà mình làm lấy dù bà vợ khéo tay đến đâu, ăn cũng không thấy ngon bằng mua của các hàng rong, nhất

là hai thứ thang và riêu. Tại sao vậy ? Có ai tìm ra cái lẽ triết lý thứ ba không ?

Miến lươn là thức quà ăn bổ âm, nhiều người bảo thế. Đàn ông thì không tin, nhưng đàn bà thì dễ tin lắm. Thế cho nên đã thấy nhiều ông chồng không thích ăn lươn, mà vẫn bị các bà vợ ép cho ăn dù tiền các bà ấy trả lấy. Tình nghĩa đằm-thắm của vợ chồng, đôi khi có thể lấy nhiều ít miến lươn mà đo được.

Ấy, suýt nữa đi khỏi các thứ quà cốt bún, mà tôi quên không nói đến thú quà bún quan trọng và đặc điểm nhất của Hà-nội băm sáu phố phường : đó là thức quà bún chả.

Phải, cái thức quà tầm thường đó, sáu tỉnh đường trong, bốn tỉnh đường ngoài, chẳng có đâu ngon bằng ở kinh đô. Ai cũng phải công nhận như thế, hay ít ra những người sành thưởng thức. Một ông đồ cuồng chữ ở nhà quê, một hôm khăn gói, ô lên Hà-nội, đã phải ứng khẩu đọc hai câu thơ như thế này, khi ngửi thấy mùi khói chả :

Ngàn năm bửu vật đất Thăng-Long.
Bún chả là đây có phải không?

Mà cảm hứng thế là chí phải. Khi ngồi cuối chiều gió, đói bụng mà đón lấy cái khói chả thơm, thì ngài dễ thành thi sĩ lắm. Khói lam cuộn như sương mờ ở sườn núi, giọt mỡ chả xèo trên than hồng như một tiếng thở dài, và tiếng quạt khẽ đập như cành cây rung động, quả bún chả có nhiều cái quyến rũ đáng gọi là mê hồn, nếu không là mê bụng.

Những thứ rất là tầm thường, rất là giản dị mà đi gần nhau sao lại sinh ra được mùi vị riêng như thế? Ai là người đầu tiên đã nghĩ ra bún chả? Người đó đáng được chúng ta nhớ ơn và kính trọng ngay, hay là hơn với người tạo nên được tác phẩm văn chương... Có lẽ người kia còn làm ích cho nhân loại hơn là người này nữa. Tiếc thay tên người tài tử đó thất truyền, để không kê liệt vào cái sổ vàng của những danh nhân « thực vi đạo ».

Thứ bún để ăn bún chả, sợi mảnh và cuộn từng lá mỏng, khác với các thứ bún thường. Chả phải thịt ba chỉ, mà phải dùng cặp tre tươi nướng mới ngon. Quái, sao cái nước chấm của các hàng bún chả ngon thế ! Có lẽ vì họ dùng nước mắm hạng vừa, nghĩa là không mặn, pha với giấm cũng hạng vừa, nghĩa là không quá chua, cho nên thành ngon chăng ? Nước chấm ấy mà điểm thêm mấy giọt chanh vào thì tuyệt : có thể thấm nhuần được cả bún cả rau, cả chả mà không mặn, không gắt như nước chấm của nhà.

Nhưng bún chả Hà-nội đặc biệt có lẽ vì cái rau húng Láng. Vì chỉ có rau húng ở Láng là có mùi vị hung, đem trồng chỗ đất khác, sớm chậm rồi cũng đổi ra mùi bạc hà — Viết đến đây tôi lại nhớ đến bác Tú-Mỡ thường mời bạn hữu ăn và thường khoe là mình ẩn dật ngay trong rừng húng). — Thế cho nên bún chả thì phải là bún chả Hà-nội mới đủ vị cho người thưởng thức và phải là bà bún chả xưa vẫn ngồi trước đền Bạch-Mã, hàng Buồm mới là bán hàng ngon. (Tất nhiên còn nhiều các hàng khác ở phố khác cũng ngon chẳng kém, nhưng tiếng tăm chưa nổi đó thôi).

PHỤ THÊM VÀO PHỞ

TRONG số trước, nói về phở, tôi còn quên không nhắc tới những sự thay đổi mới đây ở cái quà đặc biệt đó. Nghĩ rằng thay đổi là tiến bộ, có người đã bỏ phở cũ làm vị phở gà. Nhưng sự cải cách ấy chừng như không được hoan nghênh.

Có người khác rụt rè hơn, chỉ thay đổi một vài thứ gia vị: người thêm vị húng lìu (như gánh phở phố Mới hồi năm 1928), kẻ thì thêm dầu vừng và đậu phụ. Họ mệnh danh cái phở như thế là phở cải lương.

Nhưng cái thứ phở thực cũng có như bản tuồng chèo. Để nguyên tuồng chèo cổ thì hay, chứ đã pha cải lương vào thì hỏng

toét. Có chăng muốn cải cách thì để nguyên vị, mà cách làm tinh vi hơn lên. Cái nội dung và thể tài vẫn cũ, mà tinh thần thì ngày một sắc xảo thêm vào.

Kẻ viết bài này vẫn trung thành với lối phở cổ điển cũng như ưa nghe tuồng chèo giữ đúng điệu xưa.

BỔ KHUYẾT

TÔI đã toan chấm hết cái bài nói về quà bún, thì một bà — hẳn cũng là một người sành ăn — đến trách rằng : anh nó đến quà bún mà quên không nói đến quà bún bung thì hẳn là một sự bất công. Vì bún bung là một thứ quà ngon lắm, mà lại là một thứ quà rất An-nam.

Tôi biểu đồng tình, và vội-vã bổ vào chỗ khuyết điểm ấy, để khỏi phụ lòng những bà sành ăn bún, và khỏi phụ công những cô hàng sớm gánh nồi bún nóng đi rao khắp phố phường. Tôi còn nhớ rõ trên đầu lưỡi, tê như một lượt rùng mình nhẹ, cái vị đậm ngọt và hơi ngưa ngứa của những miếng dọc

sơn-hà. Cái thứ rau này, sao mà đi với bún thế! tựa như trời sinh ra để nấu bún, và cái hòa hợp dịu dàng không ở đâu là không có, trông một tác phẩm văn chương cũng như trong một nồi bung nấu khéo.

Cây sơn-hà (cây mùng) vốn là một giống tựa như cây khoai, mà lá to, củ thì nhỏ và tròn như quả trứng, luộc lên ăn cũng ngon. Rọc cây, người ta tước vỏ và chẻ nhỏ, nấu kỹ cho rõ nhừ. Một vài miếng đầu mẩu sườn để lấy nước ngọt, một ít nghệ để nhuộm cái thức ăn ấy một màu vàng đầm ấm như màu vàng của dáng chiều những ngày mùa hạ. Thêm năm quả cà chua đỏ, một vài miếng đu đủ xắt vuông, màu trong mỡ như ngọc quý. Chừng ấy thứ mà có sợi bún trắng vắt qua, như cái dây liên lạc những thức thực xa nhau, mà vì sự sành ăn của loài người bỗng chốc nên gần gụi. Thế là bát bún bung không biết bao nhiêu vị điểm lẫn cho nhau như các tiếng của một bản đàn. Nếu ngài lại thích ăn cay nữa, thì mấy lát quả ớt chỉ thiên, đủ khiến cho vị quả thêm cái nóng rực rỡ và thắm màu của những gia vị lạ nơi Ấn-độ.

BÚN SƯỜN VÀ CANH BÚN

LẠI một vị khác hẳn, ấy là hai thứ bún sườn và canh bún. Bún sườn thì hiền lành thôi, vẻ sắc xảo chẳng có gì. Cứ quý hồ nước cho ngọt, bún cho dẻo là được rồi. Người ta ăn bún sườn cũng như đọc những tiểu thuyết ngon ngọt, thích thôi chứ không ham mê. Không có người ghét nhưng cũng không có người tha thiết quá. Cái gì cũng ở nửa chừng.

Canh bún thì đã cao hơn một bực : vì có rau cần, sánh và gắt, và nhất là có cá rô con, lạng từng miếng một, cũng có nơi nấu với cải, nhưng không ngon bằng. Thịt rô ấy đem lại cho thức ăn một vị đậm ngọt khác thường,

không hiền lành, bởi vì chỉ ngon trong một độ nào đó, khiến người ăn có cái cảm tưởng đi gần một vị ghê lợm ở đầu này và ở đầu kia, và bởi thế, càng khiến cho thức quà thêm ngon hơn, có cái ngon của sự chênh-vênh và lo sợ... Thực vậy, canh bún để nguội thì anh mà đun già nóng quá thì nồng ruồng. Ấy chỉ lúc nóng vừa đổ miệng, ăn phải bà suýt soa. Và người ta cho hồ tiêu vào, để thêm cái cay nóng có mực thước.

« MÌN PÁO » VÀ « GIẦY GIÒ... »

BÁNH tây chả là một thức quà rất thường và cũng chẳng lấy gì làm ngon lắm. Ấy thế mà có một người đã khiến cho nó thành một thức quà rất chạy, nhờ vì nó mà bà ta — người ấy là một người đàn bà — trở nên giàu có, tậu nhà gạch để ở và cho thuê.

Cứ quãng từ chín mười giờ, có khi khuya hơn nữa, lúc trong các sòng bạc, các người đánh đã thua cay, — lúc trong các tiệm hút, cái diện tầu đã có khi nóng sái, là giờ bà hàng ấy đội thúng đi rao. Những khách ăn quen đã có ý chờ đợi: họ đói, nghe cái tiếng rao kỳ lạ của bà, một tiếng rao đặc biệt, nếu không là người tò mò chơi khuya

thì không ai hiểu. Câu rao nguyên là một tràng tiếng Tàu (Quảng-đông) bà nói với một cái giọng riêng. « Lầu sường, lầu hạ, dầu sực mìn páo mầu ? » — « gác trên, gác dưới có ăn bánh tây không ? »

Bánh tây của bà cũng chỉ là bánh hạng thường, hồi rẻ chỉ có mười hai xu một chục, nhưng bà mới lấy ở lò ra, và ủ khéo khiến bao giờ cũng nóng.

Chả có hai thứ : chả lợn và chả bò, thứ sau này điểm thêm cái vị thìa là. Bà cũng bỏ lò cho mỡ chảy, và cũng giữ nóng như bánh tây. Cái nóng nọ cặp lấy cái nóng kia, gây thêm chút muối tiêu để sẵn trong một cái lọ, thành một thứ quà vừa rẻ, vừa chắc bụng vừa ngon. Ba cái lợi mà những người nghiện biết thưởng thức lắm.

Bà hàng đã trở nên giàu. Nhưng mỗi buổi tối, ăn vận vẫn xuềnh xoàng như cũ, bà vẫn đội cái thúng quà đi bán, và vẫn cất cái tiếng rao lạ lùng kia.

ĐÊM khuya nữa... ở các con đường vắng, một bóng người lủi thủi đi, một chấm lửa nhỏ lung lay theo từng bước. Chậm chạp và thong thả, bác hàng quà đi nhẹ như chân ma, thỉnh thoảng cất lên một tiếng rao khe khẽ, ngắn và chóng chìm vào quãng tối. Giầy giò.... giầy giò....

Tiếng rao buồn thảm, yếu ớt và uể oải như hàm một mối thất vọng không cùng. Cái đời tối tăm ấy ở những các đường phố xa, hẻo lánh như không còn mong mỏi chút gì. Cả cái thức quà của bác ta cũng vậy : mấy khoanh giò nguội, mấy chiếc bánh giò chua ăn lạnh như sương trên mồ người chết. Cho nên bác cứ đi như thế, lần lút ở các ngõ tối đêm khuya, chả mong bán được mà cũng chả mong ế, lặng lẽ và chán nản như một linh hồn có tội...

CÒN QUÀ HÀ-NỘI

TRONG một bài trước, tôi đã nói đến thứ bánh cuốn Thanh-trì, là thứ quà Hà-nội. Nhưng đây là thứ bánh cuốn không nhân tuy cũng gọi là bánh cuốn, mà không cuốn gì hết. Hà-nội còn thứ bánh cuốn khác nữa, mấy lần bánh mỏng bọc lấy nhiều vị làm nhân, mà gần đây được người hàng phố hoan nghênh đặc biệt.

Chắc nhiều người còn nhớ hương vị của những chiếc bánh cuốn « hai mươi bốn gian ». Thuở ấy, hai mươi bốn gian còn là một xóm thịnh vượng của cô đầu, mà sự hoạt động vui vẻ còn kéo dài mãi đến khuya. Trước cửa những nhà hát ấy, về phía bên này

đường xe điện, có một chiếc nhà lá bé con, ẩn núp dưới mấy cây xoan xanh tốt. Trong cái nhà nghèo nàn ấy, từ mười hai giờ đêm cho đến sáng, một bà già và hai cháu nhỏ cúi mình trên một cái nồi con bí mật làm ra những chiếc bánh cuốn nóng sốt và ngon lành. Khách chơi đêm khi lách mình qua cửa liếp bước vào, đã ngửi thấy mùi hành thơm phi mỡ, và trông thấy làn khói trắng bốc lên ở chiếc nồi.

Của đáng tội, bánh cuốn của bà cụ, cứ kể về giá trị riêng thì cũng không lấy gì làm ngon lắm. Nhưng người ta ăn thấy ngon, vì phải tìm tòi đến mà ăn, phải chờ đợi từng chiếc một. Vì đêm khuya, sau những cuộc hành lạc còn để lại cái dư vị đắng trên đầu lưỡi, người ta thèm được nếm cái vị cay chua của nước chấm, quất mạnh như chiếc roi vào cái chán nản của sự chơi bời.

Sau đó, khi xóm cô đầu dọn đi chỗ khác, thì bà cụ cùng hai đứa cháu cũng không bán hàng nữa. Có lẽ không biết bán cho ai. Và cái món bánh cuốn cũng hình như không được ưa chuộng nữa.

Cho đến gần đây, các hiệu bánh cuốn mới lại thi nhau mở. Hiệu bánh cuốn hàng Đồng, hiệu bánh cuốn phố Nhà Thờ, hiệu bánh cuốn phố Mã-Mây. (Hồi đó là hồi thang cuốn khởi đầu được hoan nghênh, cùng với hiệu phở Bình-Dân). Người ta bán khắp cả : đủ các hạng từ một xu cho đến một hào một chiếc, không kể những hàng bánh cuốn bán rong, mỗi tối lại làm vang phố phường Hà-nội với cái tiếng rao lanh lảnh và kéo dài.

Không kể mấy anh hàng bánh cuốn lập dị và có vẻ đôi chút thượng lưu. Đáng lẽ đội thúng thì họ gánh một gánh như gánh phở: một bên đựng thúng bánh cuốn lúc nào cũng bốc hơi. Rồi họ đặt ra một thứ tiếng rao kỳ lạ : lốc bễ. Nghĩa là gì ? Tôi chịu không biết nguồn gốc của hai tiếng ấy ra sao.

Nhưng cái đó không cần lắm : điều cần là thức hàng của họ ăn ngon. Tiếc thay, lại ít khi được như thế lắm. Bột bánh của họ phần nhiều thô không được mịn, còn nhân cũng không phải là thứ thịt ngon.

Bánh cuốn muốn ngon thì phải nhà làm lấy. Cách làm như thế này, và tôi trình bày

ở đây cái phương pháp bí truyền làm bánh cuốn, đã nảy ra trong óc tôi một ngày đáng ghi nhớ ở trên bờ hồ Tây. (Tại sao lại hồ Tây, xin xem qua xuống dưới sẽ biết).

Cái cốt bánh để bọc thì dùng bánh cuốn Thanh-Trì, là thứ mà bột dẻo và thơm hơn hết. Như vậy, đã đỡ được công xay bột và tráng bánh, mà vị tất làm đã ngon bằng. Còn nhân thì một ít thịt vai nửa nạc nửa mỡ thật tốt, mấy cái nấm hương, vài lá mộc nhĩ và một ít tôm tươi hồ Tây, bóc vỏ và thái miếng. Tôm hồ Tây, của những thuyền siết mang lên bán vào khoảng mười hai giờ, một giờ trưa là thứ tôm ăn ngậy và ngọt vị.

Chừng ấy thứ, thêm mấy lát hành, chút nước mắm ngon, hồ tiêu bắc, xào qua với mỡ trên chảo nóng. Rồi lấy bánh cuộn nhân vào ; công việc này nên để tay mềm mại và khéo léo của các bà làm để nâng niu cái màng bột mỏng cho khỏi rách. Xong, bỏ vào nồi hấp.

Lúc ăn chấm nước mắm Phú-Quốc, chanh, ớt và cà cuống nguyên chất hồ Tây ; tùy thích

có thể kèm thêm đậu rán nóng ; một miếng ăn là một sự khoái lạc cho khứu quan và đầu lưỡi, và chúng ta cảm ơn Thượng-Đế đã dành riêng cho loài người những thú vị ngon.



TÔM là cái nhân cốt cần cho nhiều thứ bánh : bánh cuốn, bún cuốn, chả rán, thang, v.v. Cho nên một thứ bánh bột cũng ngon, là thứ bánh ít, nhân tôm, (nhưng mà nhiều).

Sáng sớm thường có một vài bà hàng đội cái thúng trên đầu đi bán ; họ bán một thứ gọi là bánh tôm và một thứ kêu là bánh ít.

Bánh trên là những cái chén bằng bột trắng nho nhỏ, thứ bột ăn dòn. Khi bán họ múc vào cái thứ chén ấy, một ít tôm khô tơi vụn, tẩm vào một ít mỡ rất trong. Thứ quà trông tựa như một thứ hoa lạ, đài trắng và nhị hồng.

Còn bánh ít thì lìn bột chín trong đề

cho người ta đoán thấy cái màu đỏ của lưng tôm, và màu đen của mộc nhĩ. Họ trình bày chếc bánh như những hòn tròn, cứ trượt trơn dưới đũa. Tôi ưa thích hơn cái hình thù bánh bao, bánh bẻ của những nhà sang trong ngày giỗ tết. Trong cách nặn bánh theo một hình thể thanh thanh, người ta cảm thấy hoa tay mềm mại của các cô thiếu nữ; cái tìm tòi nghệ thuật ấy giữ cho bánh ngon thêm nhiều lắm. Không cứ phải có của ngon, còn cần phải nâng niu kính trọng nữa.

Hết mặn lại đến ngọt... Có lẽ một độc giả nào đó không thích cái mục Hà-nội... phố phường, sẽ nói thế khi bắt đầu đọc bài này. Nhưng tôi không thể bỏ qua những quà rong Hà-nội mà lại không nói đến các thứ quà ngọt. Vì quà ngọt, ở Hà-nội, cũng nhiều bằng quà mặn, và nếu người ta ưa ăn mặn lắm, thì người ta ưa ăn ngọt cũng không phải không nhiều.

Nhưng mà tôi cũng chỉ nói sơ qua thôi. Vì các thứ quà ngọt ở Hà-nội cũng không có gì là đặc sắc, là quà nước nhà.

Đêm đêm các phố vẫn vang động tiếng rao của người bán hàng lục-tầu-xá và người bán chè sen. Quà trên là một thứ đậu xanh, ngọt đậm từ thứ nấu cả vỏ đến thứ bỏ vỏ, từ thứ đặc sệt như bột của phần nhiều người bán An-nam, đến thứ loãng hơn và sặc mùi vỏ quít của chú khách vẫn bán kèm với « chi mã-phù » ở các ngõ Quảng-lạc và hàng Buồm. Còn chè sen thì thì chỉ người ta bán, mà bao giờ người bán hàng cũng là một bác đàn ông đứng tuổi mặc áo cánh nâu và quần nâu. Nhưng cái thứ chè của bác ta ngọt quá, và đắt nữa. Một xu thường chỉ được bốn, năm nhân hạt sen. Thứ quà của bác người ta không ăn luôn, chỉ để mời mấy ông cụ nhà quê ra chơi tỉnh, hoặc chỉ để cho bà trưởng giả nuông chiều mấy cậu con yếu dạ dày.

Cũng một thứ quà nước ngọt và nóng ấy, thỉnh thoảng ở Hà-nội, tôi còn nghe thấy cái tiếng rao là lạ « Sa-cốc-mày » Lần đầu nghe, tôi tưởng là một thứ quà ngon lắm, ít ra cũng có những vị lạ như cái tên gọi nửa tầu, nửa mán kia. Tôi gọi mua ăn. Nhưng hớp được vài hớp, thì miếng quà trở

nên khó nuốt và ngán như lúc phải nói hết một câu khôi hài mình thấy là lạt rồi. Nó có gì đâu : chẳng qua là một thứ bột viên nhỏ và tròn, nấu với nước đường.

Sao bằng mát ruột và lạnh hơn lúc đương nực, ăn một xu chè đậu đen của các cô hàng đòn gánh cong ở sau phố Sinh-từ ! Trong những đêm mùa hạ, khi các hè phố ngồn ngang những người nằm ngồi bóng mát, từ viên công chức cho đến bác thợ thuyền, thì các cô qua lại luôn luôn bật ra cái tiếng rao : « Ai cháo đậu xanh, chè đậu đen ra ! » lanh lảnh và kéo dài như một luồng gió mát.



GIỜ tôi nói đến mấy thứ quà nước ngọt, có lẽ chỉ riêng Hà-nội mới có. Mà cũng không phải là phố nào các hàng quà ấy cũng đi qua.

Các thứ ấy chỉ bán quanh quẩn trong mấy đường lối gần hàng Buồm và phố Mã-mây, phần nhiều trong các ngõ tối tăm Bán cho ai ? Cho những người hút thuốc phiện — nghiện hay không — là những người vừa thích ăn ngọt, lại của ngọt mát để nó nhuận tràng, và đủ cầu kỳ để ưa những món quà phiền phức ấy.

Khi ngài say thuốc rồi, muốn ăn thứ quà ngọt để hãm dư vị của phù-dung, nóng để khỏi dã cái say sưa, và rẻ để đủ no với vài xu nữa, thì xin gọi mua một bát « Súi ìn » — (hay sủi duỳn, sui dìn, hoặc tương tự) — của chú khách trọc đầu ngồi bán ngoài cửa tiệm. (Tiện đây xin nói rằng chú ưa ngồi đấy, một là để bán hàng, mà hai nữa là để hít lấy mùi hương khói). Đó là một thứ bánh trôi nước, bột bọc nhân vừng, dừa và đường, thả lềnh bềnh trong một thứ nước cũng đường. Thứ quà rất nóng hổi, vô ý cắn vào thì buốt chết răng. Quà ấy có ngon không? Tôi chịu không biết được. Va theo như lời của một đồ đệ lão luyện của Phù-dung Tiên-Tử, muốn thưởng thức được hoàn toàn cái hương vị của thứ quà ấy, thì phải ăn lúc bụng đói và sau khi đã say sưa.

Nhưng có một điều chắc là thứ quà dơ bẩn khó tiêu.

Hút thuốc hay ráo cổ. Thì có khó gì. Đã có thứ mía ngọt, nhưng mà hâm nóng, luộc trong một thứ nước riêng, có những vị gì tôi không biết, vì mấy lần hỏi, chú bán hàng cứ giữ bí mật của nhà nghề. Khẩu mía và chén nước ấy, người ta rao bốn tiếng lạ lùng là : « Mao cán chê, sủi ! »

Nếu ông lại muốn vừa đỡ khát, vừa bổ âm, bổ tì hay bổ vị nữa, thì gọi mua một chén nước nóng «Bát bảo lường sà». Bát bảo là tám của quý, tám vị thảo mộc trong thuốc bắc, chú khách bán hàng đã cẩn thận phơi bã ở trên ria mép cái bình, để tỏ ý món hàng chân thật. Cái thứ nước ngon ngọt lờ lợ ấy đã suýt làm tôi buồn nôn. Nhưng nhiều người uống ngon lành lắm, hứng từng giọt cho đến cặn.

Giờ nếu ông muốn được tiêu và nhuận tràng thì lại xin ăn một bát chè khoai. Khoai là khoai thường, cách nấu cũng rất thường, nhưng người ta gọi bằng ba tiếng nghe rất có vẻ tầu : « Phán sì thoòng ».

Tất cả những tiếng rao tàu ấy, đêm khuya văng vẳng trong những ngõ tối quanh co, hòa với tiếng reo của nhĩ tầu, với khói thơm của Phù-dung, đã tạo nên một không khí riêng cho Hà-nội, có lẽ không đâu có.

NHỮNG THỨ «CHUYÊN MÔN»

NHỮNG thức quà đặc biệt riêng của từng vùng, ngày trước ta có nhiều : Ninh-Giang có bánh gai, Yên-Viên có bánh giò, Lim có bánh lam, Ghềnh có bánh dày dài và chả nướng, Quán Gánh có bánh giầy tròn, Nam-định có bánh bàng, Hải-dương có bánh đậu v.v... Những thức quà ấy nơi thì còn giữ được vị ngon như cũ, nơi thì chỉ còn cái tiếng không. Người sành ăn bây giờ mỗi ngày một ít, người ưa chuộng của tốt cũng không còn có nhiều. Người ta bây giờ chỉ ham cái gì rẻ, và chỉ cần có cái màu mỡ bề ngoài. Sự giả dối, điêu ngoa, và luộm thuộm, thay chỗ cho sự thật thà, cẩn thận. Không cứ gì trong các thức ăn, cả những sản phẩm khác cũng vậy.

Nhà đạo đức thì lấy thế làm lo riêng cho cái tinh thần của nước nhà, nhưng người sành ăn thì lo riêng cho cái vị ngon của những thức quà đáng quý. Cái nọ không phải là có liên lạc đến cái kia: *biết ăn*, tức đã là một điều tiến bộ lớn trong các điều tiến bộ, nếu không phải là trong hàng những điều quan trọng nhất.

Những ý nghĩ về thế đạo trên này không khỏi lôi kéo chúng ta đi xa quá.

Vậy thì, nơi nào có thức «chuyên môn» riêng của nơi ấy, thì Hà-nội cũng có thức chuyên môn của 36 phố phường.

Một người Hà-nội về thăm quê, muốn đem ít quà thật là đặc biệt, thì người ấy lựa chọn những thức gì?

**
*

BÁNH cốm hàng Than... Một thứ bánh ngon mà cũng không đắt, một thứ bánh gợi cho ta những kỷ niệm rất nhiều màu. Bánh cốm chính là thứ bánh cưới, trao đi đổi lại trong những ngày mùa thu, để chứng nhận cho cái sung sướng của cặp vợ chồng mới,

và cái vui mừng của họ hàng. Vuông vắn như quyển sách vàng, bọc lá chuối xanh, buộc lạt đỏ : cái dây lạt đỏ như sợi dây tơ hồng buộc chặt lấy những cái ái ân. . Nhân đậu xanh giã nhuyễn, vương mấy sợi dừa, và đường thì ngọt đậm. Có lẽ chúng ta có quyền phàn nàn rằng cái thứ bánh ấy — và nhiều thức bánh khách của ta nữa — phần nhiều ngọt quá, ăn hay chóng chán. Nhưng bánh mừng đám cưới lại lạt ư ? Cho nên họ làm ngọt, hết sức ngọt, để tận hình dung cái đằm thắm của cặp vợ chồng (cũng vì thế mà tình yêu chóng chán).

Bánh cốm thường đi đôi với bánh xu xê, cái tên kỳ khôi này ở đâu ra ? Thứ bột vàng và trong như hổ phách ấy, dẻo và quánh dưới hàm răng, là một thứ bột rất ngon. Dù sao, cũng là một thứ bột thẳng thắn, vì nó dễ cho ta đoán thấy trước — để mà thèm thuồng — nhưng cái ngon ngọt hơn ẩn náu bên trong. Qua cái màu vàng óng ánh ấy, màu trắng của sợi dừa và màu xanh nhạt của đậu thêm một sắc nóng ấm và thân mật. Tôi bao giờ cũng ưa thức ăn nào có mọi hình sắc đẹp đẽ : cái đẹp lúc trông ngắm giúp nhiều cho cái thưởng thức lúc ăn lắm.

Hai thứ bánh cốm và xu xê của hàng Than Hà-nội, có thể nói là đã nổi tiếng khắp Bắc-kỳ, từ kẻ chợ đến thôn quê. Ở Hàng Than, chỉ có hai nhà là chính hiệu. Ngày xưa, tên người làm bánh cũng bất tử; tiếng của cả một gia đình ghi trên nền lá chuối và tôi tưởng cô con gái của gia đình ấy chắc hẳn là đắt chồng. Bây giờ cái tên hiệu được ghi nhớ hơn. Nhà bánh cốm « Nguyên-Ninh » tôi tưởng là một nhà làm bánh cốm cũng đã lâu đời, cùng với nhiều nhà khác. Họ biết giữ cho cái vị bánh được ngon đều, và điều này cần nhất, biết thay đổi trong cách trình bày và trang điểm cho thứ quà được lịch sự và trang-trọng thêm lên.

(Một nồi cốm thắng đường lúc lấy ra, thế nào cũng còn lại ít chỗ cháy. Cái thứ cháy cốm ấy, ngọt sắt và dẻo cũng như « mè xửng», người ta bán năm xu một miếng cho những người ít tiền dùng, nhất là những người nghèo mà lại đánh bạn với ả Phù-dung, là những người tìm được cái ngon bất cứ ở thứ quà gì).

Một nhà khác ở phố hàng Giấy — mà tôi không nhớ số nhà—hiện giờ làm những bánh mảnh cộng cũng khá ngon. Đó là một thứ bánh vuông và nhỏ, bột xanh thẫm như lá mảnh cộng, tất nhiên ăn mềm và thơm. Tôi không rõ họ có làm bánh gấc nữa không: hai thứ bánh ấy vốn đi đôi với nhau, một thứ xanh, một thứ đỏ. Người ta vẫn ăn, nhưng chỉ ăn thỉnh thoảng. Vì các thứ bánh bột của ta đều phải tật là chất bột nặng quá. Nếu tìm cách nào làm cho thứ bột được «nhẹ» hơn, thì những thứ bánh ấy mới có thể bán nhiều được.

BÁNH ĐẬU

CHẮC nhiều bạn đọc còn nhớ cái thứ bánh đậu Hải-dương, đã nổi tiếng, mà ngày bé, chúng ta thường nhận được do tay bà mẹ đã đi đâu một chuyến xa về? Cái thứ bánh đậu khô, bột nhỏ như phấn, đóng hình vuông, có in dấu một hai chữ triện. Thủa nhỏ, chúng ta thích ăn thức quà ấy lắm, nhưng nếu chúng ta mắc bệnh ho, thì đã không khỏi lắm lúc bực mình. Miếng bánh vừa bỏ mồm chưa kịp nuốt, một cơn ho đã làm bật ra ngoài như làn khói... Mắt chỉ còn tiếc ngẩn ngơ nhìn.

Bây giờ thứ bánh đậu Hải-dương ấy không còn nữa. Có lẽ người ta thấy cái bất

tiện của bột khô cho các trẻ bé và cho các ông cụ già. Ở Hà-nội, người ta làm một thứ bánh đậu ngon hơn, đó là một thứ bánh đậu ướt, thứ bánh đậu có mỡ. Một thứ bánh để ăn trong khi uống chè tàu, cái vị béo ngọt của bánh rất ăn với cái vị đắng của nước chè.

Đây là thứ bánh rất hợp dùng trong lúc thưởng thức ấm chè ngon và tôi lấy làm tiếc rằng sao người ta lại không nghĩ chế thêm ra một vài thứ bánh tương tự như thế nữa ; để có đủ bánh mà đặt ra cái lệ «chè bánh» vào quãng năm giờ chiều, như thói của người Anh. Một tục lệ đáng quý, khiến một ngày đầy đủ hơn, và sau cùng sự làm bánh trái cũng khéo léo và tinh khiết hơn. Cũng là một công việc đáng làm, như sự khuyến khích các mỹ-thuật khác trong nước.

Bánh đậu ướt ngon nhất là bánh đậu của hàng Bạc và hàng Gai. Bây giờ hai phố ấy vẫn cạnh tranh nhau để lấy tiếng, và thêm vào cuộc tranh giành, còn có phố hàng Đào và phố hàng Đường nữa. Nào hiệu Ích-Nguyên hàng Bạc, hiệu Cự-Hương và Việt-Hương hàng Đào, hiệu Ngọc-Anh và Thanh-

Hiên hàng Đường, v.v... Mỗi hiệu đều trình bày một thứ bánh với một hương vị riêng. Ai chiếm giải quán quân bánh đậu? Thật là khó giải quyết. Tôi đã lần lượt dùng hết chừng ấy thứ, đã ngẫm nghĩ và suy xét nhiều về cái vị ngon trước một chén chè tàu bốc khói. Tôi không có cái kiêu vọng bắt buộc người khác phải theo cái quyết định của mình. Nhưng tôi không khỏi có cái sở thích riêng trong việc đó.

Bánh đậu của Ích-Nguyên thì thẳng thắn và thực thà, mịn vì đậu ngon nguyên chất. Bánh của Thanh-Quang nhiều hương thơm va-ni, nhưng đường dùng hay lạo xạo; của Gịu-Nguyên thì ướt vì nhiều mỡ quá; của Cự-Hương thì nhạt vị, của Việt-Hương thì dẻo quá, tựa như đậu trắng, của Ngọc-Anh thì hơi khô khan, của Thanh-Hiên thì hơi cứng mình... Kể về vị ngon, thì mỗi thứ của một hiệu đều có một đặc sắc riêng, đủ để cho người ta chuộng. Nhưng tôi thì ưa thích thứ bánh đậu hàng Gai hơn, vì giản dị và mộc mạc. Đậu thì nguyên chất đậu, và hương thơm cũng chỉ là hương thơm riêng của

bột đậu xanh. Cho nên bỏ vào mồm thì tan đều, ăn ngẫm nghĩ rồi mới thấy béo, suy xét rồi mới thấy thơm. Cái ông cụ già làm bánh ở hiệu đó nói chuyện rằng : trước kia, vì theo thời, ông cũng cho thêm hương va-ni vào bánh. Nhưng các khách hàng quen, trong số đó có vài ông khách hàng già ở ngoại ô, đến yêu cầu nên giữ nguyên hương vị đậu như xưa, và nhà hàng từ đó cứ theo như thế. Đấy thật là một ý kiến hay.

BÁNH KHẢO KẸO LẠC

ĐI với bánh đậu, còn có các thứ bánh khảo, và các thứ kẹo lạc, kẹo vừng. Về bánh khảo, hoặc nhân hạt sen, đậu đen hay đậu xanh, thì hiệu Cự-Hương là nhất. Ngày trước, hiệu Ngọc-Anh có tiếng khắp kẻ chợ thôn quê; nhưng từ ngày Cự-Hương ở tỉnh Đông dọn lên, thì ngôi bá chủ đã thay người. Trong khi Cự-Hương mỗi ngày một tiến bộ trong cách tìm tòi khiến cho bột bánh được mềm dẻo, nhân đậu được nhuyễn trong, và cách trình bày được sạch sẽ tinh tươi, thì Ngọc-Anh nằm ngủ trên cái danh vọng cũ của mình, uể oải bán hàng cho khách. Hiệu đó hình như giàu có rồi mà lại... mà người An-nam mình phần nhiều giàu có rồi thì không hay cố nữa.

(Đó là cái tật chung của người mình, khiến cho không có một công cuộc nào phát đạt được lâu dài, cả từ trong cách buôn bán cho đến những công nghệ khác). Thế mà Ngọc-Anh còn thứ kẹo lạc ngon, ngon vì mùi va-ni cho vừa phải, vì cái giải vừng vừa chín, không hăng sống và cũng không khét cháy, và nhất là đường của kẹo không dính răng.. Cái ngon đó tôi cho cũng là một sự tình cờ, ngay chính nhà hàng bán có lẽ cũng không biết rằng hàng của mình ngon hơn hàng khác. Vì ta thử vào mua ở hiệu đó mà xem: chẳng có ai săn đón mời chào khách, nhà hàng thản nhiên và dửng dưng như không cần bán, mua hay không đều tỏ ý không cần. Nếu ta giục lắm, bấy giờ mới có hai cậu nhỏ quần vải, áo nâu, quẹt tay vào tà áo, rồi thò đầu vào lọ bốc kẹo, gói vào mảnh nhật trình cũ, nếu ta mua có năm xu hay một hào. (Ấy là hồi giấy còn rẻ, chứ bây giờ..)

Thật là đáng tiếc. Ồ, sao sự cố gắng ở nước này không được lâu bền nhỉ? Hiệu Cự-Hương phát đạt một độ, giờ xem ra hình như cũng đã có những triệu chứng—tuy chưa rõ rệt—của một sự mệt mỏi, chểnh mảng rồi.

Mà tài làm bánh của người mình không phải là kém cỏi, cái thứ bánh dẻo Trung-thu của Cự-Hương không kém gì bánh của Tàu, và các thứ bánh kem của Việt-Hương không thua gì bánh của Tây. Ta chỉ còn thua cái chí, cái cố gắng nữa mà thôi : nghĩa là còn thua nhiều, nhiều lắm.

Cho nên ngày tết Trung-thu, thấy người An-nam xô nhau đến mua bánh nướng của Đông Hưng Viên, chen đẩy nhau như họp chợ, và chịu khó chờ đợi hàng giờ, nghe những câu vô lễ và nhìn cái vẻ không cần của mấy chú bán hàng, chúng ta chớ nên lấy làm lạ vội. Người An-nam mình — nghĩa là ông với tôi — nhẫn nhục và kiên nhẫn cũng nhiều lắm.

MỘT THỨ QUÀ
CỦA LÚA NON: CỐM

CƠN gió mùa hạ lướt qua vừng sen trên hồ, nhuần thấm cái hương thơm của lá, như báo trước mùa về của một thức quà thanh nhã và tinh-khiết. Các bạn có ngửi thấy, khi đi qua những cánh đồng xanh, mà hạt thóc nếp đầu tiên làm trĩu thân lúa còn tươi, ngửi thấy cái mùi thơm mát của bông lúa non không ?

Trong cái vỏ xanh kia, có một giọt sữa trắng thơm, phảng-phất hương vị ngàn hoa cỏ. Dưới ánh nắng, giọt sữa dần dần đông lại, bông lúa càng ngày càng cong xuống, nặng vì cái chất quý trong sạch của Trời.

Đợi đến lúc vừa nhất, mà chỉ riêng những người chuyên môn mới định được, người ta gặt mang về — Rồi đến một loạt cách chế biến những cách thức làm truyền tự đời này sang đời khác, một sự bí mật trân-trọng và khe-khắt giữ-gìn, của cô gái Vòng làm ra thứ cốm dẻo và thơm ấy. Tất nhiên là nhiều nơi cũng biết cách thức làm cốm, nhưng không có đâu làm được hạt cốm dẻo, thơm và ngon được bằng ở làng Vòng, gần Hà-nội. Tiếng cốm Vòng đã lan khắp tất cả ba kỳ, và đến mùa cốm, các người của Hà-nội 36 phố-phường vẫn thường ngóng trông cô hàng cốm xinh-xinh, áo quần gọn ghẽ, với cái dấu hiệu đặc biệt là cái đòn gánh hai đầu cong vút lên như chiếc thuyền rồng...

Cốm là thức quà riêng biệt của đất nước, là thức dâng của những cánh đồng lúa bát-ngát xanh, mang trong hương vị tất cả cái mộc-mạc, giản-dị và thanh khiết của đồng-quê nội cỏ An-nam. Ai đã nghĩ đầu tiên dùng cốm để làm quà sêu tết? Không còn gì hợp hơn với sự vương vít của tơ hồng, thức quà trong sạch, trung thành như các việc lễ nghi.

Hồng cốm tốt đôi... Và không bao giờ có hai màu lại hòa hợp hơn được nữa: màu xanh tươi của cốm, như ngọc thạch quý, màu đỏ thắm của hồng như ngọc lựu già. Một thứ thanh đạm, một thứ ngọt sắt, hai vị nâng đỡ nhau để hạnh phúc được lâu bền. (Thật đáng tiếc khi chúng ta thấy những tục lệ tốt đẹp ấy mất dần, và những thức quý của đất mình thay dần bằng những thức bóng bẩy hào nháng và thô kệch bắt chước người ngoài: những kẻ mới giàu vô học có biết đâu mà thưởng-thức được những vẻ cao quý kín đáo và nhũn nhặn!)

Cốm để nguyên chất ăn bao giờ cũng ngon và nhiều vị. Tất cả những cách thức đem nấu khác chỉ làm cho thức quà ấy bớt mùi thơm và chất dẻo đi thôi. Tuy vậy, nhiều người ưa cái thứ cốm xào, thắng đường rất quánh. Thành ra một thứ quà ngọt sắt, và dính răng. Như vậy tưởng mua bánh cốm mà ăn lại còn thú vị hơn. Ở Hà-nội, người ta lại còn làm một thứ chả cốm, nhưng cái thanh đạm của vị lúa không dễ ăn với cái béo tục của thịt, mỡ.

Tôi thích hơn thứ chè cốm, nấu vừa đường và không đặc. Ít ra ở đây cốm cũng còn giữ được chút ít vị thơm và chất dẻo, và chè cốm ăn cũng mát và lành. Nhưng cũng chẳng gì hơn là một lá cốm Vòng tươi sạch trong một chiếc lá sen mới hái về.

QUÀ... TỨC LÀ NGƯỜI

CHÚNG ta đã lần lượt điểm qua các thứ quà rong ở Hà-nội, cả quà ngọt như đường mía lẫn quà mặn như muối Trương-lâm. Tất cả những thứ quà đó chứng tỏ cái thay đổi lắm màu của sự thưởng thức của người Hà-nội, cái phong-phú và cái tế-nhị vô cùng. Có cả một chút ưa thích cái quá đáng, cái rờn rợn, thế nào nhỉ? Cả một chút tà hiếu nữa, Ớt thì thích ớt rất cay, cà cuống thì rất hăng, chanh thì ưa thứ chanh non cốm. — Trong cái chua dấm dứt của nước bún ốc, trong cái béo ngậy ngọt của thịt lươn, trong cái vị khai nồng của sứa đỏ. Biết đón hưởng cái thú mình làm ghê mình, như ăn mơ chua với gừng, khế giầm với nước mắm, chứ không

thẳng thắn, không chân thật như quà mộc mạc và giản dị các nơi, làm bằng gạo mới, đỗ lành — những món quà (*lương-thiện*) không đánh lừa vị miệng và dạ dày. Những người của Hà-nội 36 phố phường phức tạp hơn, và đáng yêu hơn cũng vì chỗ ấy.

Ngày trước, ngày tôi còn nhỏ, đã được thưởng-thức một thứ quà rong đặc-biệt gọi là bánh bật cười. Gói quà phong giấy tựa như phong thuốc lào, nhưng phồng hơn. Giá cũng rẻ : có một xu hai phong. Kẻ bán hàng là một người đàn bà có tuổi, mắt sắc và miệng tươi, đon đả mời chào các cậu bé ở trường về hay thơ-thẩn chơi ở vệ hè. Hình dung người đàn bà ấy tôi chỉ còn nhớ được có thế, vì không ai được trông thấy người ấy hai lần.

Xin mãi mới được đồng xu mới, tôi vội-vàng hí-hửng ra mua thứ bánh lạ-lùng ấy. Đem về mở ra khoe với mẹ, thì chỉ thấy bay ra... hai con ruồi. Nó bay đi mất. Tôi ôm mặt khóc, còn cả nhà thì nổi lên cười. Nhưng tưởng mất một xu mua được trận cười (tuy cười mình) tưởng cũng là không đắt và còn mụ kia thật đáng thưởng tiền vì đã biết đánh trúng vào cái lòng ham lạ của trẻ con Hà-nội.

Nhưng cái tục lệ đẹp đẽ ấy nay mất dần đi... Sự sành ăn và cái thưởng-thức của người nơi vạn-vật đã kém sắc xảo, ý nhị rồi chăng ? Có thể mới ra đời được những thứ phục-linh— cấu xanh đỏ và nhây nhớt, những thứ kem « Việt-Nam » và « Hải-phòng » và « Thượng-hải » và trăm thứ bà dằn vừa nhạt vừa tanh cái thứ ghê gớm « chè chân châu (1) glacé ! ! » còn cái thứ kẹo rắn như đá núi Cai Kinh của chú khách đập hai thỏi sắt vào nhau làm hiệu, cái thứ thịt bò khô với củ cải (hay đu-đủ ?) đầm-đậm, chế thêm ít phẩm đỏ, một thứ quà bẩn thỉu và độc vô cùng mà các học trò Hà-nội hay ưa thích... Tôi còn tha thứ hơn cái thứ « kẹo vừng, kẹo bột » ngày xưa tuy nó không ngon, nhưng ít ra cũng đem lại cho phố phường Hà-nội cái tiếng rao kéo dài và hơi buồn của lũ trẻ bán hàng.

VÀI THỨ CHUYÊN MÔN NỮA

CHÚT nữa thì tôi đi hết những thứ quà đặc biệt của Hà-nội mà không nói đến cái thú bánh tôm nóng, đã là sở ước và thú vị của suốt một đời học sinh. Lúc bấy giờ đương là mùa rét. Gió bấc lạnh thổi vi vu qua khe cửa nhà trường, làm thâm tím môi và cóng tay vài chục cậu học trò trong lớp. Càng sung sướng biết bao khi ra ngoài cổng trường, ngồi xúm quanh cái chảo mỡ nóng của bác hàng bánh tôm bốc hơi trên ngọn lửa... Rồi hồi hộp chờ bác đong cái đĩa bột trắng, để lên trên hai ba con tôm khô, điểm thêm mấy nhát khoai thái nhỏ, và nhúng vào mỡ xèo xèo... Ruột hơi se lại trước, chúng tôi nhìn cái bánh bột vàng dần, vàng dần, con tôm co

lại, lát khoai nở ra, và cái bánh hơi cong lên như nóng nảy muốn nằm ra đĩa. Một mùi thơm ngấy tỏa ra nhẹ lên không khí, mà chúng tôi hít một cách khoan khoái cùng với cơn gió lạnh phía Bắc về... Chiếc kéo của bác bán hàng thoăn thoắt cắt nhỏ ra từng miếng. Chúng tôi không kịp so đũa, đã hỏi bác rót nước chấm có giấm chua và ớt bột thật cay, và chúng tôi ăn trong lúc bánh còn nóng hôi hổi, bỏng cả miệng, cả môi, cả lưỡi — chảy nước mắt vì ớt xông vào cổ họng, xuýt xoa cho vị bánh đượm được lâu. Ngon biết chừng nào!

Cái hăng hái, ngốn ngấu ấy, bây giờ không còn nữa, và dẫu ta có muốn cũng không trở lại nào. Mỗi tuổi có cái thích khác nhau, (và không ích gì lấy ở đây ra, những điều triết lý).

Cái vị bánh tôm mạnh mẽ bao nhiêu thì cái thứ bánh sau đây lại dịu dàng bấy nhiêu. Tôi muốn nói thứ « bánh bò chê » trắng như sữa và nhẹ như bông... Không phải thứ bánh của bất cứ người bán hàng nào, nhất là không phải của người bán hàng an-nam, chỉ

đem ra những cái bánh vừa nặng bột vừa chua. (Một lần nữa tôi nhận thấy cái kém của người mình). Nhưng thứ bánh bò của một chú khách người tầm thước, nếu không hơi lùn; chú chỉ bán buổi sáng, vào quãng từ bảy giờ đến chín giờ, và chỉ quanh quẩn trong mấy phố gần trung tâm Hà-nội: Hàng-Bè, Gia-Ngư, hàng Bạc, hàng Buồm... với một thứ tiếng rao riêng. Bánh chú bán hai xu một chiếc; đó là thứ bánh hình tròn, to bằng cái đĩa chén chè, và phồng hai bên tựa như chiếc bánh đúc nhà quê.

Hình như người khách mới biết cái thuật cho bột được nhẹ và xốp, bằng cách cho men. Cho nên chiếc « bánh bò chê » của chú khách trên kia rất nhẹ nhàng, với một cảm tưởng rất dễ tiêu, vì bánh hơi ngòn ngọt, thơm thơm, bột dẻo và bông như sợi tơ. Có thể cắn một miếng to, nhưng rút lại vẫn vừa miệng, và đủ nóng bốc hơi để tỏa ra cái mùi gạo mới. Kể là một thứ quà điểm tâm buổi sáng thì rất hợp rất thanh.

Tiện đây tôi nhắc đến thứ cháo hoa buổi sớm cũng của người khách bán. Thứ cháo

tên là « bạc chúc », gạo nhỏ biến và mịn như nhung, thỉnh thoảng điểm cái vị thơm mát của ý dĩ, và cái vị bùi của thảo quả. Hoặc ăn cháo không, hoặc ăn cháo với «dầu chặc quẩy» một thứ bánh bột mì rán vàng và phồng, mà cái béo ngấy và sự dòn tan ra hòa hợp rất kín đáo và rất mỹ thuật với cháo loãng. Trong thức quà buổi sớm đó, có một cái nhỏ nhắn, tế nhị, và thanh tao, chỉ những người nào sau một đêm mệt nhọc, đương háo nước, mới thưởng thức được hết.



CŨNG một hàng bánh làm bằng bột có men ấy, còn có một thứ đặc biệt nữa, mà người Khách rao là « chè cà cố », và người mình gọi nôm là « bánh bò tàu » (lại Tàu). Phải, nó là thứ bánh bò tàu chứ không phải bò tây, hay bò ta. Và thế nó ngon hơn nhiều lắm.

Cái thứ bánh ấy, lúc hấp gần chín, thì chất men bốc hơi. Nhưng bong bóng hơi rất nhỏ, và rất nhiều, từ dưới đáy đi vút lên rồi

tan vỡ ra ở trên mảng bột. Thành thử cái mặt bánh ấy có một hình thù kỳ lạ, lỗ chỗ như rỗ hoa; và thân bánh rất xốp, từng sợi ghép vào nhau, óng ánh như nhũ-thạch trong một cái động đá hoa. Bánh vừa dẻo lại vừa dòn, trong cái ngọt và thoảng cái vị hơi chua, nên ăn một miếng lại muốn ăn miếng nữa.

Tuy là thứ bánh của người Tàu, nhưng chừng như không phải bất cứ người Tàu nào cũng làm được. Thứ bánh đó, nghe đâu ở Hà-nội chỉ có một nhà chuyên môn làm, và bán cất cho những người đi bán rong. Tôi ước ao rằng ở nhà đó, thứ bánh ấy sẽ do tay một thiếu nữ Tàu xinh đẹp nấu, bởi vì người đẹp mà lại làm bánh ngon, thì đến Trời cũng không nhịn đừng ăn được.

*
**

THẾ là gần hết các thứ quà của Hà-nội.

Tôi nói gần hết bởi vì cũng còn nhiều thứ hàng ngày chúng ta vẫn nghe rao, mà ở đây không nói đến. Phần thường, tôi chỉ

chú ý đến những thức quà vĩnh viễn, mà có chút gì đặc biệt, đáng yêu. Vì có nhiều thức quà, tựa như sao băng vút qua bầu trời mùa hạ, hiện ra rồi lại mất đi, không còn dấu vết gì để lại. Cái đời ngắn ngủi ấy, duyên cớ ở chỗ các thức đó chỉ hợp với cái thị hiếu một thời, không phải chỉ ở trong y phục, trong trang sức hay trong văn-chương, mới có những cái «mốt», những cái đua đòi mà thôi. Cả đến trong việc ăn uống cũng vậy. Người ta theo nhau ăn thức quà này, cũng như người ta theo nhau mặc kiểu áo kia. Và chỉ có thức quà nào có những hương vị chắc chắn và phong phú, mới có thể bền lâu được. Cũng như một cuốn t ểu thuyết, nếu không có cái hay tiềm tàng, mà mỗi ngày một tỏ ra mới lạ, thì chỉ được hoan nghênh nhất thời, hoặc dài hay ngắn. Sự bất tử ở văn-chương và ở thực phẩm thật có giống nhau.

Xét những thức quà của ta, thật có nhiều thứ quà ngon, mùi vị rất dồi dào. Phần nhiều là những thức quà đã có từ xưa, đã có nền nếp, có quy củ hẳn hoi, và mang trong hương vị cái mùi ngon đằm thắm của đất nước nhà.

Sản phẩm của đồng ruộng, của núi sông, những thức quà ấy là dấu hiệu sự thưởng thức của người mình, vừa tao nhã lại vừa chân thật. Từ ông cụ đồ nho khẽ nhắp rượu để ngẫm nghĩ về cái vị ngon, đến bậc mệnh phụ nhà gia thế, từ trong buồng the kín đáo và nghiêm cẩn, truyền bảo cho cô gái tơ những bí mật của cách đồ bột, pha đường.

Đó là những vật quý mà sự mất đi, nếu xảy đến sẽ khiến người sành ăn phải ngậm. ngùi. Người mình ham thanh chuộng lạ, đã bắt đầu khinh rẻ những thứ đáng yêu ấy, có cái ngon mà họ đã quên mùi vị. Một đằng khác, không ai chịu để ý và hết sức làm cho mỗi ngày một hoàn hảo hơn lên, cải cách cho hợp với thời mới. Những cái gia-truyền dần. dần mất đi, những cái khéo-léo không còn giữ được. Chúng ta đã khinh bỉ cái ăn, cái uống quá, tuy không tự thú rằng những cái đó là cần, rằng tự mình vẫn thích. Giờ đến lúc phải nên thẳng thắn, và thành-thực: trọng cái mình yêu và công nhận cái mình thích.

NHỮNG CHỐN ĂN CHƠI

MUỐN biết rõ một thành phố, không cần phải biết những lâu đài mỹ thuật, những nhà bảo-tàng, những tờ báo, hay những nhà văn, nhưng cần phải biết những chốn mà dân thành phố ấy ăn chơi. Ăn và chơi, phải, đó là hai điều hành động mà trong ấy người ta tỏ rõ cái tâm tình, cái linh hồn mình một cách chân thực nhất.

Với lại đó không phải là hai cái hành-động cốt yếu của đời ư ? Trong sự ăn, chơi, có cả dấu hiệu của dân thành thị, cả những tật xấu hay nết hay, những cái yếu hèn cũng như những cái kiêu ngạo.

Biết ăn và biết chơi, không phải là dễ dàng như người ta tưởng. Và chính bởi vì từ xưa đến nay, sự ăn chơi ở nước ta bị khinh miệt, bị dè bỉu, nhưng người ta vẫn cứ phải chịu luật lệ chặt chẽ, nên cách ăn chơi của người mình mới luộm thuộm, và cẩu thả, và tục tằn, rồi ngược lại, có một ảnh hưởng xấu xa đến tất cả cuộc đời, cả xã hội.

Ồ, nhưng mà từ nãy đến giờ tôi đã nói những gì nhỉ? Thôi vứt bỏ quách những lời bàn phiếm, những tư tưởng khó khăn ấy đi. Chúng ta hãy để ý quan sát bọn người ngồi ăn trong hiệu kia, nhận xét những cử chỉ, những nét mặt, và những tiếng cười của họ. Một cách cầm đũa, một cách đưa thìa lên húp canh, bảo cho chúng ta biết nhiều về hạng người hơn là trăm pho sách. Và nhất là những thức mà họ ăn... Bảo cho tôi biết anh ăn gì, tôi sẽ nói anh là người thế nào.

Hà-nội là động tiên nga.
Sáu giờ tắt hết đèn xa đèn gần.
Vui nhất là chợ Đồng-xuân.

Trước khi nói đến những nơi ăn chơi của Hà-nội, tưởng cũng nên dạo qua chợ Đồng.

xuân — cái « bụng » của thành phố — là nó mà những vật liệu cần cho các cao lâu từ các vùng quê và ngoại ô dồn đến. Ở đây, chúng ta được thấy cái thực phẩm còn giữ nguyên hình trước khi biến thành những món xào nấu ngon lành dưới tay các đầu bếp nổi danh hay các bà nội trợ. Tất cả của ngon vật lạ các nơi đều đem đến đấy, để hiến cho sự thưởng thức sành sỏi của người Hà-nội.

Có lẽ tìm được nhiều cái hay, nếu chịu khó tính xem dân Hà-nội một ngày tiêu thụ bao nhiêu mỗi thứ, bao nhiêu rau, bao nhiêu thịt. Nhưng ở đây không phải là một cuộc điều tra cũng không phải là một bài phóng sự. Cho nên, nói đến chợ Đồng-xuân, tôi muốn trình bày cái hình thức khác, cái vẻ riêng tấp nập, cái không khí ồn ào, cái màu sắc đặc biệt, hơn là tính cách cùng xấu tốt của các thức ăn kia. Chợ Đồng-xuân là chợ của người Hà-nội, không giống các chợ ở nhà quê, mà cũng không giống các chợ Bến-Thành Saigon, hay chợ Mới Chợ-Lớn. Bạn hãy vào chợ một ngày phiên, và để mắt ngắm nhìn cùng nhận xét ; từ người buôn kẻ bán, cho đến các bà sành

sỏi hay các cô thiếu nữ rụt rè sơ hở, tất cả chừng ấy người hoạt-động trước mắt ta, hình dáng phức tạp và thu nhỏ lại của cái xã-hội người Phường Phố. Không có bức tranh nào linh hoạt và thắm màu hơn.

CHỢ MẤT BAN ĐÊM

NGÀY phiên chính thì chợ bắt đầu họp từ ba giờ khuya. Không phải là họp ở trong, nhưng là họp ở ngoài cổng, ngay giữa đường, do những người, tuy có thức hàng bán, mà có lẽ không bước chân vào chợ ngày nào.

Hai ba giờ đêm, khi các đường phố của Hà-nội đã trở lại yên tĩnh và vắng lặng, sau cái hoạt động cuối cùng của những người đi xem hát hay đi coi chớp ảnh về, thì từ phía các ngoại ô, từng tốp một, các người trồng hay bán «la ghim» bắt đầu đem hàng của họ vào. Những gánh hàng nặng trĩu và kẽo kẹt trên vai, theo cái đưa đẩy có nhịp của bước đi, những người ấy vội vàng và yên

lặng, không nói một lời nào. Họ không có thì giờ. Có khi từ nơi cách xa Hà-nội bốn, năm cây số, họ phải rảo bước để đến kịp ; và cứ trông cái thân người uốn cong dưới gánh nặng, chúng ta biết ngay là những người cần lao và chịu khó, quen đi với những công việc nhọc nhằn, và nhẫn-nại, ít nói trên mẫu đất. Thỉnh-thoảng, vài nhà khá giả hơn — tương-đối — mang hàng đi trên những chiếc xe tay bánh gỗ ngày xưa, cũ kỹ và tơi tả, lộc cộc lạch cạch theo bước chân của một anh nhỏ kéo, gầy gò và áo rách vai.

Những mớ rau tươi mới hái, còn ướt sũng sương đêm hay là nước mát, rỏ từng giọt xuống đường thành một vệt dài. Đủ cả các thứ rau và quả của những mảnh vườn phì nhiêu và chăm bón ở chung quanh Hà-nội : những củ xu-hào tròn lớn và màu như ngọc thạch, những củ cải đỏ thắm như máu tươi, những củ cà-rốt vàng thắm như mùi da cam, nằm cạnh những quả cà dài bóng và tím như men tầu, những quả su-su xanh ngắt, những củ radis phớt hồng và xinh xắn, mà người ta đoán sẽ dòn tan dưới hàm răng và những thức rau, mà cái vẻ mặt tươi, xanh

tốt trông dịu mát và đỡ khát cho thân thể; những mớ tỏi tây xếp từng chồng cao, những bắp « xà-lách » chắc chắn và quấn-quít, những bông « cải hoa » mềm mại và ngon lành, bên các mớ cần hay muống mượt tươi, khiến ta nghĩ đến những ao rau xanh dờn như tấm thảm ở thôn quê.

Họ gánh hàng đến và bày ra ở trước chợ, ngay trên đường nhựa để đợi các người đến mua buôn. Dưới ánh sáng đèn điện, và trong luồng gió thoảng đêm khuya, đấy là một phiên chợ của cái mát mẻ, non tươi, « phiên chợ xanh » của cả Hà-nội họp mà người Hà-nội không biết. Những thức hàng mong manh ấy không thể đợi được cái ánh sáng gay gắt của ban ngày để mà héo úa, nên trước khi trời sáng, trước khi phiên chợ chính thức bắt đầu họp dưới mái tôn, thì phiên chợ xanh đã tàn. Những người bán, lại quang gánh không, đi trở ra các ngoại ô, và những chiếc xe gỗ cũ kỹ lại lộc cộc dắt về các đường đất quanh thành phố.

BÀ CỤ BÁN XÔI

TRONG khi chợ xanh đang họp, tuy đêm khuya, mà quang cảnh cũng không thiếu phần tấp nập. Những người bán gọi thêm một số người mua; cả người bán lẫn người mua lại gọi thêm một số hàng quà. Gánh hàng phở nóng trước chợ Đồng-Xuân lúc ba giờ đêm cũng là một gánh phở ngon, có lẽ trong không khí mát và lặng ban đêm, mùi phở thơm quyến rũ người ta hơn. Rồi hàng xôi, hàng bánh cuốn nóng, hàng bánh tây chả, vân vân, cũng tụ họp nhau vào để lập thành cho đầy đủ một dãy quà ngon, nhiều hương vị.

Nhưng các hàng quà đó chỉ có bán những buổi phiên chợ mà thôi. Ngoài ra, có một hai

hàng quà bán quanh đêm, dù phiên chợ xanh có họp hay không. Vì trước chợ Đồng-Xuân không bao giờ lâm vào cảnh vắng lặng và tịch mịch. Bao giờ cũng có người: một vài thầy đội xếp đến «tua» đi tuần đêm, một vài người đi bán vé, một số đông các bác kéo xe... và một vài người thích chơi khuya, hoặc ở các rạp hát hay nhà chớp bóng về, còn vui chân lang thang mãi trên các vỉa hè Hà-nội để nghe tiếng gót giày của mình vang động; hoặc ở cao lâu ra, muốn đi hóng mát cho tiêu, hoặc ở các tiệm thuốc phiện ra — cái này thì phần nhiều — đã có một vài điệu chếnh choáng trong chân, muốn đi đây, đó, không mục đích, không cần nghĩ trở về, và thấy đói lúc ấy dung dị dễ chịu và tâm tạm sống được...

Muốn thức quà no, thì lại hàng xôi, cơm của bà cụ phố hàng Khoai. Bà dọn hàng trước cửa chợ đã từ lâu lắm, không biết đã mấy năm rồi, và chỉ dọn từ lúc chín, mười giờ tối trở đi cho đến sáng. Bà bán đủ các thức xôi: xôi vò, ăn bùi và béo, xôi đỗ ăn đậm vị, xôi lạc ăn vui miệng, đôi khi cả xôi gấc đỏ tươi,

lúc xới ra, khói bốc thơm phức... Ăn với những miếng đậu thái vuông to, rán phồng (tuy rất ít mỡ) và mắm muối sẵn sàng; hay những miếng chả trâu không ngon lành lắm — người nghèo có kỳ quản đâu! Đã lâu, bà có làm một thứ giò sỏ, mỡ dòn và mộc nhĩ, ăn cũng thú vị.

Khi nào độ chừng khách hàng đã ngấy xôi, thì bà bán cả cơm, với cả riếc rán, với trứng gà « om lết » (mà tôi ngờ là trứng vịt), với vó bò hay giò lợn, và cả một nồi mộc quánh như keo sơn, béo ngậy như thịt đông.

Ở đây không có gì đáng quyến rũ một người sành thưởng thức, quả vậy. Nhưng phải trông các bác xe, các người phu ngồi ăn, mới hiểu cái ngon lành có thể đến bực nào!

Nhắp một vài chén rượu, thong thả gặm một mảnh vó bò may còn dính nhiều thịt, vo tròn nắm xôi trong tay trước khi đưa lên miệng, họ có cái sung sướng của nhà nghệ sĩ thưởng thức áng văn hay, (có lẽ họ là những nghệ-sĩ mà không biết). Mà nếu hôm ấy buổi xe lại có lãi, thừa được vài hào, thì cái thú của họ thực là vô cùng vô tận.

Cho nên quanh mẹt hàng của bà cụ phố hàng Khoai, bao giờ cũng vậy một hai vòng người. Thỉnh thoảng chúng ta được thấy một vài nhân vật lạ: một vài người không biết ở đâu, và sống bằng cách gì, gầy gò và rách rưới, những quần áo rách là những thứ quần áo sang trọng trước kia. Nhìn kỹ thì biết là những người nghiện nên mới biết đưa miếng giò lợn lên ngắm nghía một cách âu yếm và tha thiết nhường ấy, mới biết khà hớp rượu một cách ngon lành như vậy, mới biết đưa tay có móng đen véo đĩa xôi một cách chắt chiu như thế kia; họ tính từng xu, thêm bớt từng tí mỡ, và mặc cả từng khoanh giò; nhưng cái nhắm nhía, cái lờ đờ mắt ngẫm nghĩ đến vị miếng ăn, đủ tỏ một tâm hồn cảm giác không thường, cùng với một sự từng trải đã qua nhiều đau đớn.

Cái ngon ấy cũng dễ lây lắm. Cả đến chính bà hàng cũng theo được cái nên thưởng thức. Những lúc vắng khách, bà cũng rót một chén rượu to để cạnh, và thong thả nhắm những thức ăn chính tay mình làm ra. Có lẽ bà tự lấy làm bằng lòng: vì mắt bà lâu dần mờ say đi, tay bà dính thêm nhiều mỡ, và

bên thúng thêm một đống xương con... Ít ra ở đâu mà được người bán cùng với người mua cùng là tri kỷ, hiểu các vị một cách thấu đáo như thế, và cùng bàn luận về xôi, giò chả với cái dễ dàng thân mật của những người kính phục lẫn nhau. — Ở đâu, nếu không ở chốn Hà-nội 36 phố phường?

. . . .

GIỜ ăn đã no rồi, rượu đã làm cháy khô cuống họng. Còn gì bằng một chén nước chè nóng, một lá trầu tươi, một điếu thuốc lào ở cái điếu rõ kêu? Vậy xin mời các ông sang bên « Hàng nước cô Dần »...

HÀNG NƯỚC CÔ DẦN

Cô Dần là một thiếu nữ hãy còn trẻ, cứ nghe tên cô thì đủ biết. (Cái lối đặt tên của cổ nhân ta nghĩ cũng thẳng thắn và thực thà : mang cái tuổi trong tên mình, không cần giấu-giếm). Tuy vậy cô là một thiếu nữ đảm đang lắm. Tất cả các cô hàng nước đều đảm đang. Một mình cô trông nom cái cửa hàng nước ở trước chợ Đồng Xuân, bên cạnh bà cô bán hàng xôi, và cũng như bà, cô bán hàng từ chín, mười giờ tối, suốt đêm cho tới sáng.

Cửa hàng của cô cũng không có gì : một vài miếng trầu, một vài phong thuốc lào, một bao thuốc lá bán lẻ, vài cái bát uống nước, như các bát uống nước ở tất cả các hàng An-

nam, đặt úp xuống mặt chõng. Nhưng hàng cô Dần có một chút đặc biệt hơn: cô không bán nước vối hay nước chè tươi. Cô bán nước chè, tôi cũng không biết là chè mạn hay hột, chỉ biết là một thứ chè cũng dễ uống. Và có lẽ bán cho người ở đất «văn minh» nên cô bán nước chè uống với đường. Và ấm chè của hàng cô bao giờ cũng nóng sôi, dù trời rét hay trời nóng, mùa đông hay mùa hạ. Ấm chè bọc một cái áo gài rất cẩn thận, dựng bên một cái hỏa lò than cũng hồng, mang một ấm nước bao giờ cũng reo sôi.

Ai uống nước đường thì đã có cốc thủy tinh: một xu một cốc. Cô múc vào cốc một vài thìa đường — tuy đường đắt mà xem ra cô cũng múc nới tay lắm — nghiêng bình chè rót đầy cốc, và đưa lên cho khách với cái nhìn của đôi con mắt nhỏ, lanh lẹn, hai con ngươi đen bóng loáng, như hai con mắt của một con vật non nào.

Ăn cơm xong mà được một cốc nước chè đường rất nóng thì ai chẳng thích. Nên hàng cô Dần đông khách lắm, có khi cô trở tay

không kịp. Kẻ đứng, người ngồi xúm vòng quanh — nhưng ngồi xổm mà thôi, vì hàng nước ấy lại còn cái đặc biệt khác nữa là không có ghế ngồi. Những bác phu xe đặt nón lần túi lấy một điếu thuốc lào, vài thầy đội xếp uống chè từng ngụm nhỏ trên xe đạp gác ở hè, với vài khách hàng áo ngắn, còn trẻ tuổi, hay điểm thêm vào vị nước một vài câu bông đùa nhè nhẹ đối với cô hàng. Thỉnh thoảng, một bác phu già, rụt rè thầm khẽ bên tai cô hàng nước, hoặc trả lạm một vài xu ở món nợ còn lại, hoặc nằn nì xin chịu nữa. Cô hàng nhíu đôi lông mày nhỏ lại một chút, nhưng cô dễ tính, rồi cũng bằng lòng.



MỘT hàng nước đắt khách vì các thức quà bán đã đành, nhưng đôi khi cũng đắt khách vì cả cô hàng. Cô hàng nước An-nam là nhân vật biệt hiệu nhất của sự sinh hoạt An-nam — dù ở dưới bóng đa, bên ruộng lúa, hay ở dưới mái hiên của thành phố, ở đâu

cũng vậy, miệng cười tươi của cô hàng là dây liên lạc khắp cả mọi người. Cô hàng nước An-nam, từ xưa đến nay, đã chiếm một địa vị quan hệ trong lịch sử, và trong văn chương: đã có nhiều tiểu thuyết bắt đầu ở một hàng nước và kết cục cũng ở đấy.

Ồ, nhưng mà chúng ta hãy trở lại cô hàng nước của 36 phố phường. Cô nhũn nhặn lắm: cô mặc một cái áo tứ-thân nâu cũ, giản dị và đảm đang như các cô gái an-nam. Trong mấy ngày tết, người ta mới thấy cô khoác cái áo mới hơn một chút, vấn vành khăn tròn trặn và chặt chẽ hơn. Và dưới mái tóc đen, lúc đó mới lấp lánh mặt đá của đôi hoa vàng, bà cụ đánh cho cô năm vàng còn rẻ, làm cái vốn riêng, chắc thế.

Cô không đẹp, chỉ xinh thôi, và tính cô, cũng như tuổi cô, còn trẻ con lắm. Thấy khách hàng nói một câu bông đùa, cô đã tưởng người ta chòng ghẹo mình, nhíu đôi lông mày lại, ngoe nguẩy cái mình. Khách

trông thấy chỉ cười. Nhưng cô hàng cũng không giận ai lâu : chỉ một lát, cô lại vui tính ngay.

Một hai năm nữa, lớn lên đi lấy chồng, ai là người thay cô trông nom ngôi hàng nước của «Hà-nội là động tiên sa» ?

— Cô bé em cô, hẳn vậy, sẽ ngồi bán hàng thay chị, lại que diêm, điếu thuốc, miếng trầu — để kéo dài mãi mãi cái phong vị bình dân và mộc mạc của các cô hàng nước, cùng với các cô hàng xén kĩu-kịt đi chợ Đông, chợ Đoài, là cái tinh hoa thuần túy của người An-nam từ xửa xưa đến giờ.

NHỮNG CHỐN ĂN CHƠI
CÁC HIỆU CAO LÂU KHÁCH

NHỮNG chốn ăn chơi của Hà-nội là nhất Bắc-kỳ, nhất cả Đông-Dương nữa, cái đó đã rành-rành, không ai chối cãi. Nhưng chúng ta phải buồn phiền mà nhận ra rằng những hiệu cao lâu có danh và bền vững đều là của người Tầu. Về cách thức tổ-chức một chốn ăn, về danh vọng của một ngôi hàng cơm, thật quả chúng ta không có nền nếp, tục lệ và quy củ. Hồi Hà-nội còn là kinh-đô của vua Lê, chúa Trịnh, chắc cũng có nhiều quán rượu tươm tất do người mình chủ trương.

Nhưng giờ vết tích còn đâu? Cái quán rượu mà cụ Nguyễn-Du, lúc còn trẻ tuổi, đã dắt ba, bốn người bạn vào uống rượu và bàn chuyện về lũ kiêu binh, cái quán rượu ấy chẳng hạn mà còn đến bây giờ, còn cả bộ trường-kỷ mà Nguyễn-Du đã ngồi, thì hẳn là một chỗ đáng cho chúng ta trọng vọng dường nào.

Nhưng không có cái chúng ta muốn thì đành yêu mến cái mà chúng ta có. Mà những cái chúng ta — người của 36 phố phường — đang có thì cũng chẳng phải là không đáng yêu : bạn chắc đã nhiều lần thưởng-thức cái món cánh gà rán, da dòn, thịt mềm và vị thơm của Đông-Hưng-Viễn, — hoặc một buổi chiều buồn bã, mượn cái men say của rượu Mai-quế-lộ sánh trong chén, để nhấm-nhía cái bùi béo của những miếng «phì tản» trong như thạch đen, lẫn với cái vị cay ướt của lát gừng muối ; hoặc rót một chút Thanh-Mai còn nồng hương chua của những quả mơ ngàn, lên trên chiếc bánh

dừa quánh nước; hoặc gọi một bát cơm lá sen để ngửi thấy mùi thơm ngát của mùa hạ trên hồ... Bạn chắc đã thưởng thức cái mềm béo — ồ, tất cả cái thú-vị của thớ thịt và của xương dòn — của món chim quay hiệu Quảng-Sinh-Long (1); hoặc màu vàng óng ánh của đĩa « gà sì dầu »; bạn đã thưởng thức cái món thịt bò của hiệu « nhà khách cháy » Tự Lạc Hiên, có chú bếp béo quay và cô hàng nhí nhảnh; tất cả các món bằng thịt bò, xào cải làn, áp chảo, mì bò nước hay khô, mà bao giờ thịt cũng mềm, cháy sém ngoài mà trong vẫn sũng nước ngọt. Ấy là hồi năm ngoái, năm kia, chứ bây giờ thì chủ với tớ ở

---

(1) Các chim quay của hiệu này bao giờ cũng mềm, cũng béo, và cũng ngon như thế, bất cứ lúc nào và mùa nào. Ăn con chim quay hôm nay mà tưởng như vẫn ăn con chim quay hôm qua. Cái «đều hàng» ấy là một trong những cớ đắt hàng của hiệu và cũng là cái bí quyết riêng của các đầu bếp tàu. Cái bí quyết «quay chim» đó tôi vì các bà nội trợ an-nam muốn chiều chồng mà bày tỏ ra đây: một cái chảo to, sâu lòng, mỡ đầy đến miệng. (họ nói là mỡ nhưng tôi chắc cũng có một phần dầu). Đun cho rõ nóng sôi; con chim sửa soạn đâu đấy — một ít húng lìu cho thơm chăng? — chỉ còn việc đem nhúng ngập vào chảo mỡ liệu vừa được, vàng da chín thịt, thì vớt ra. Cái lối này, nếu làm một, hai con thì tốn mỡ, nhưng mỡ đó có lẽ vẫn dùng được. Chim tất nhiên phải chim non, nếu chim đã có cháu chắt, thì bí quyết trời cũng chẳng làm cho ngon được.

hiệu ấy đã chia rẽ nhau rồi: ông chủ Tự Lạc vẫn ngồi gật gật cái đầu sau quầy hàng, mà chú bếp béo thì đã nghiễm nhiên trở nên một ông chủ khác của hiệu Nam-Viên; còn cô gái khách nhí nhảnh ngày trước thì đã đi lấy chồng...

Ở hàng Buồm còn hiệu Mỹ-Kinh, nhưng cái ngon về món ăn thì hình như không chú chân ở đó; hàng Trống có hiệu cao lầu Tú-Xuyên, hàng Bông có Vân Nam Tửu Gia. Tự Hưng Lâu và Đại Á Tế Á, hiệu sang nhất Hà-thành; đó là những hiệu cao lâu, cũng như các phòng ngủ, thi nhau mọc lên như nấm sau cái hồi dân Trung-Quốc chạy loạn sang ta. Không có gì đáng kể, người Asia mà cái sang trọng lịch sự cũng được người ta coi trọng ngang với cái vị ngon, và chúng ta sẽ có dịp trở lại sau này.

Trở lên, đấy là tất cả những cao lâu của người Tàu ở Hà-nội, của một giống người có lẽ hơn ai hết đã nâng việc ẩm thực lên mức một nghệ thuật hết sức phiền toái, tỉ mỉ

và cầu kỳ. Ngủ giường phương Tây, lấy vợ Nhật-Bản, ăn thức ăn Tàu... Có dân nào vừa thanh cao trong chén rượu hâm nóng trên tuyết, hay trong chén trà núi Vũ-Di pha vào chén sứ men như ngọc thạch, lại vừa bề bộn thừa mứa trong những bữa tiệc đầy hàng chục món, cầu kỳ đến bắt một giống nhái ở Hồ-Nam, gầy bụng lấy nguyên miếng mỡ để nấu với nước dùng ? Thật đi từ đầu nọ đến đầu kia, dùng hết cả giác quan và tìm hết cả cảm giác của linh hồn và của thân thể.



MUỐN thết bạn xa, hay đãi một người khách quý, hoặc trong một dịp long trọng hay đặc biệt nào đó, người của Hà-nội chỉ biết đưa nhau đến một trong những hiệu cao lâu ấy. Nhưng cũng chỉ ở những trường hợp ấy thôi ; có lẽ vì ăn luôn những thức cầu kỳ và nhiều vị ấy chóng chán, hay cũng vì

giá tiền có đôi chút hơi cao. Còn trong những lúc thường, lúc đi chơi mát vẩn vơ, hay ở các rạp chiếu bóng đi ra, người Hà-nội ưa đến những chỗ khác hơn : những hiệu nem, hiệu phở, hiệu cháo lòng nho nhỏ, rải rác khắp các phố phần nhiều của người ta trông nom ; ở đấy, với một vài hào, họ đã có thể có năm ba món dễ ăn, một cút rượu Văn-Điển hay cút rượu Con Hươu, vài lá rau thơm quen thuộc, để khề khà nhấm nhía cái thú đi ăn hiệu. Ở đây, mới hội họp tất cả Hà-nội, sang cũng như hèn, đủ các hạng người, từ ông trưởng giả giàu có đến nhà văn-sĩ nghèo nàn, trong cái hoạt động vui vẻ của cái không khí đặc biệt của Hà-nội.

HẾT

Nhà Xuất Bản

SỐNG MỚI

423 South 17th. Fort Smith, Arkansas 72901
ĐT: (501)-783-2210

Đã xuất bản

Vết thù hằn trên lưng ngựa hoang	Duyên Anh
Nhà Tôi	Duyên Anh
Ngày xưa còn bé	Duyên Anh
Con Thúy	Duyên Anh
Bích Vân Thiên	Quỳnh Dao
Điệp khúc màu xanh	Quỳnh Dao
Giải khăn sô cho Huế	Nhã Ca
Vòng Tay Học Trò	Nguyễn thị Hoàng
Tình yêu địa ngục	Nguyễn thị Hoàng
Tuổi Sàigon	Nguyễn thị Hoàng
Thời Thượng	Mai Thảo
Mười đêm ngà ngọc	Mai Thảo
Nỗi Buồn tuổi trẻ	Tuấn Huy
Đường vào bến mê	Văn Quang
Vỏ đạn cho con trai đầu lòng	Nguyễn đình Thiều
Những vì sao lạc	Nhật Tiến
Y sĩ tiền tuyến	Trang Châu
Hà Nội Băm Sáu Phố Phường	Thạch Lam
Trạng Quỳnh	Hoàng trúc Ly
Mấy Vần Thơ	Thế Lữ
Tử Thủ Căn Cứ Hỏa Lực 30 Hạ Lào	Trương duy Hy
Số đỏ	Vũ trọng Phụng

Giá: $3.50